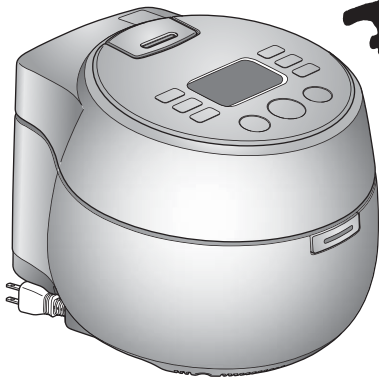
MITSUBISHI ELECTRIC

三菱 IHジャー炊飯器（家庭用）

取扱説明書

メニュー集

形名
（1.0Lタイプ）
エヌジェー　エー　ダブリュ
NJ-AW106

本炭釜
KAMADO

- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は、大切に保存してください。

製品登録のご案内

三菱電機のウェブサイトで「製品登録」いただくと、製品に関するお役立ち情報をメールやウェブサイトでご紹介します。

三菱電機製品登録　検索

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

もくじ

ページ

内釜（本炭釜）について

内釜は純度99.9%の炭素材料を固めて焼きあげたものです。
耐衝撃性は、一般の陶器や土鍋と同程度です。
割れたり、ヒビが入ったり、欠けやすい素材ですので、取扱いにご注意ください。
（炭素材料特有の多孔質のため、表面に多少のザラつきや、鬆（す）がありますが、異常ではありません。）

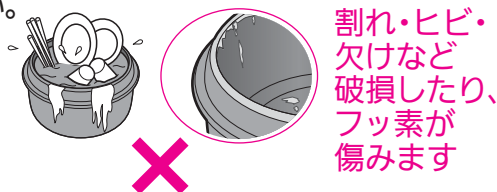
次のことをお守りください

- 落としたり、ぶつけたりしない。
  割れ・ヒビ・欠けなど破損します

- ザルを重ねて米をとがない・水切りをしない。
- 米を内釜に移すときにザル等をあてない。
- しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。

ふちが欠けたり、フッ素が傷みます

- かたいものを使わない。
  （金属製のしゃもじ・泡立て器・陶器など）
- スプーンや食器類を入れて、洗いおけがわりに使わない。

割れ・ヒビ・欠けなど破損したり、フッ素が傷みます

- 本体以外の調理器（直火・電子レンジ・電磁調理器など）に使わない。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない。

- 調味料を使ったら、すぐに洗う。
  （酢や食塩を入れて炊いたり、内釜の中で酢めしをつくると、フッ素加工が傷みやすくなる）

- クレンザー・タワシ類・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジで洗わない。

- フッ素加工をしてあります。
  フッ素に傷がつくとはがれやすくなります。はがれると水がしみこみます。

フッ素樹脂や素地は、食品衛生法に適合した材質ですので、人体に害はありません。

- お米を洗うときは、内釜の下にふきんをしいて洗うと底面に傷がつきにくくなります。（傷がついても、性能面・衛生面への影響はありません。）
- 次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
  ・ご飯のこびりつきなどが気になる
  ・フッ素加工が傷んだ

内釜が、割れ・ヒビ・欠けなど破損してしまったら…

使用を中止してください。
（割れ・ヒビ・欠けなど破損した内釜を使用すると、水もれして本体の故障・感電・発火の原因）

- 炭素材料は人体に害はありませんが、口に入るとけがをするおそれがあります。
- 割れ・ヒビ・欠けなどしたときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご購入ください。

エコ炊飯※について

- お買上げ時は「白米・エコ炊飯」に設定されています。
- 少しかために炊きあがります。
- お好みに合わせて、他のメニューをお試しください。
  - 「白米 ふつう」で炊く P.14
  - お好みの食感を選んで炊く「炊分け名人」 P.16
  - お米の銘柄を選んで炊く「銘柄芳潤炊き」 P.22

本体の周囲温度に応じた火力制御で炊飯時の電力をおさえて炊き上げます。

※3カップ炊飯時
「白米 ふつう」
消費電力量：210.1Wh
蒸発水量：60.5g（米450g・水610g）
「エコ炊飯」
消費電力量：163.0Wh
蒸発水量：10.6g（米450g・水570g）
（省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による）

音声ナビについて

- 今、選ばれている内容などを音声でお知らせします。
- お好みに応じて、音量を大きくすることができます。
- 「音量標準」「音量大」「音声無」が選べます。
- 炊飯・保温中は 設定 を押しても受付けません。

1 設定 を押し、◀▲▼▶ で「音声音量設定」を選び、▶ を押す

<表示例>

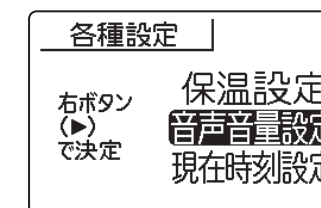
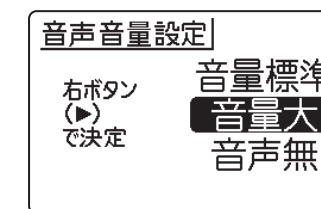
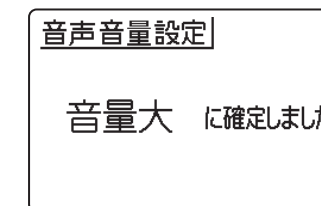
2 で選択する

<表示例>

音声音量設定
右ボタン（▶）で決定
音量標準
音量大
音声無

3 を押し、確定する

<表示例>

音声音量設定
音量大 に確定しました

▼
設定前の表示に戻る

「音声無」に設定しても
- 使用上の不具合があるときには音声とブザー音でお知らせします。
- ボタンの受付音やブザー音は消えません。
- 音声ナビ を押すと、現在の設定内容をお知らせします。

特長

1 こだわり機能でおいしく炊飯

● **本炭釜**
本炭釜全体が発熱して、遠赤外線効果でお米の芯までしっかり熱を伝え、歯ごたえのしっかりしたおいしいご飯に仕上げます。

● **熱密封かまど構造**
熱密封リングで、熱を逃がさず炊きあげます。

● **七重全面加熱**
内釜を包み込む7つのヒーターで加熱します。

● **芳潤炊き（発芽米・玄米）**
独特のかたさを抑え、「発芽米・ふつう」「玄米・ふつう」よりも、やわらかく食べやすいご飯に炊きあげます。

● **美容玄米**
「玄米・ふつう」よりも、美容に役立つビタミンB1の残存量を増やします。

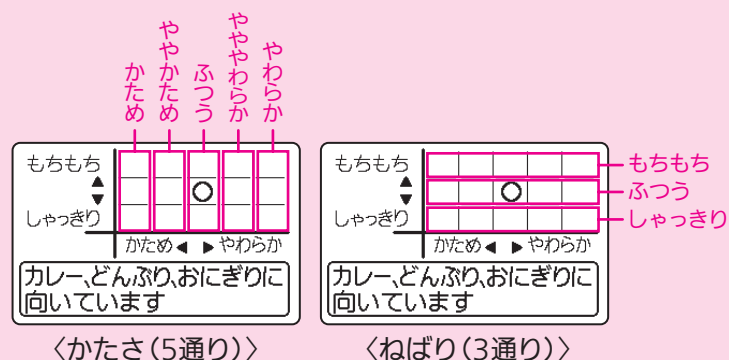
● **おこげ**
香ばしいおこげご飯に炊きあげます。

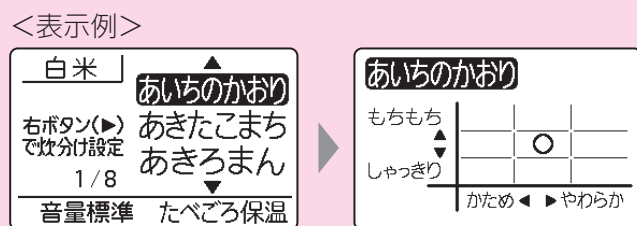
2 「炊分け名人」P.16、「銘柄芳潤炊き」P.22

炊分け名人、銘柄芳潤炊きは、炊飯量を判定して、炊飯開始からピッタリの火力制御を行います。

● **炊分け名人**
お好みの食感（かたさとねばりの15通りの組合せ）が選択できます。
白米・無洗米以外では選べません。

〈かたさ（5通り）〉

〈ねばり（3通り）〉

● **銘柄芳潤炊き**
23品種の銘柄（＋おまかせ）が選択できます。それぞれの銘柄の特長を引き出し、おいしく炊きあげます。
お好みの食感（かたさとねばりの9通りの組合せ）が選択できます。
（23品種の中にお米の銘柄がないときは、「おまかせ」で炊飯してください。）
白米・無洗米以外では選べません。

<表示例>

3 うま早（はや）・お急ぎ P.15

● **うま早**は時間とおいしさを両立した早炊き炊飯です。
（1カップ炊飯時、「白米 うま早」約28分
3カップ炊飯時、「白米 うま早」約31分）

● **お急ぎ**は時間優先の早炊き炊飯です。
（1カップ炊飯時、「白米 お急ぎ」約19分
3カップ炊飯時、「白米 お急ぎ」約25分）

炊飯容量は1～3カップまでです。

現在時刻の合わせ方

- 表示部は、電源プラグをコンセントに差込むと表示され、抜くと消えます。
- 時計は室温の変化などにより、多少ずれることがあります。
- 時計は24時間表示です。（昼の12時は12:00、夜の12時は0:00）
- 炊飯・保温・予約中は時刻合わせはできません。

例：18:10（午後6:10）を、19:10（午後7:10）に合わせるとき

1 電源プラグを差込む

2 設定 を押し、（十字ボタン）で「現在時刻設定」を選び、（十字ボタン）を押す

- 時刻表示が15秒間反転
（反転中は、時計合わせが可能な状態）

3 （十字ボタン）を押して、時刻を合わせる

- 「◀」：時間の桁、「▶」：分の桁を選ぶ
- 「▲」：すすむ、「▼」：もどる で時刻を合わせる

- 時刻表示が反転
- 押し続けると早送りする
- 0に戻ると「ピピッ」と鳴る

操作を止めた5秒後に、自動的に時刻合わせを完了

＊時刻合わせの途中でも、十字ボタン操作のない状態が5秒以上続くと時刻合わせを終了します。

この時計は、電源プラグを抜くと表示が消えますが内蔵の専用電池で記憶しています。

- 電池の寿命は、約4～5年です。（使用条件により、異なります）
- 電池が消耗してくると
電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約などの記憶が消えます。
電源プラグを差込んだときにお知らせ表示が出ますが、使用できます。
- 電池の交換は
電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。（有料）

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

■**炊飯中**
復帰後、炊飯を続けます。
停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。

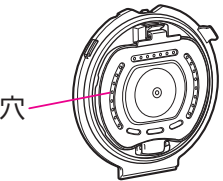
■**予約中**
復帰後、予約どおりに炊きあがります。

■**保温中**
復帰後、保温を続けます。
停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。

消耗部品について

下記の部品は消耗部品です。汚れ・においがひどくなったとき、破損・紛失したときはお近くの三菱電機ストアか取扱店でお求め下さい。

内釜 部品番号:M15 W25 340、放熱板（ふたパッキン） 部品番号:M15 W25 330H、
プレート（ブッシュ） 部品番号:M15 W25 330HIN、プレートパッキン 部品番号:M15 W25 055P

安全のために必ずお守りください

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。
注意	誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

■図記号の意味は、次のとおりです。

 禁止　 分解禁止　 水ぬれ禁止

ぬれ手禁止　接触禁止　 感電注意（本体表示）

 指示を守る　 電源プラグを抜く

警告

 分解禁止

分解・修理・改造をしない

感電・発火・けが・異常動作の原因。

＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

 水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートの原因。

 接触禁止

蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない 蒸気にさわらない

特に乳幼児には注意する

やけどの原因。

 ぬれ手禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

感電の原因。

 禁止

お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因。

 禁止

炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない

やけど・けがの原因。

 禁止

吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない

感電・けがの原因。

 禁止

傷んだ電源コード・プラグや、差込みのゆるいコンセントは使わない

感電・ショート・発火の原因。

 禁止

電源コードを傷つけない

重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。

 禁止

放熱板・プレートの穴をふさぐおそれのあるものは使わない 異物が付着したままで使わない

- ポリ袋・ラップ・アルミホイル・アク取りシート・落としぶたなどを入れて炊飯しない
- 青菜など水に浮く食品を入れて炊飯しない（炊飯後に入れる）

放熱板・プレートの穴をふさぐと蒸気や内容物がふきこぼれて、やけど・感電・けがの原因。

警告

 禁止

取扱説明書に記載以外の用途には使わない 調理には使わない

- 炊飯以外の料理
- 重曹を使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 豆類の料理
- カレーやシチューなどのルーを用いてとろみをつける料理

蒸気や内容物がふきこぼれて、やけど・感電・けがの原因。

 コンセントの単独使用

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。

＊延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。

 ほこりをとる

電源プラグの刃、および刃の取付面のほこりをとる

ほこりが付着していると、火災の原因。

 根元まで差込む

電源プラグは根元まで確実に差込む

差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。

 指示を守る

お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減する

- おかゆは「おかゆ」または「中華粥」のメニューで炊く

ふきこぼれ・やけどを防ぐため。

 ふたを確実に閉める

ふたはカチッと音がするまで確実に閉める

蒸気がもれたり、ふたが開いて、やけど・けがを防ぐため。

＊上枠・フック部・ふたパッキン・本体とふたの間に米や異物があると閉まらないので取り除いてください。

 使用を中止する

異常・故障時には直ちに使用を中止する

発煙・発火・感電の原因。

- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- 冷却ファンが回らなくなった。
- その他の異常・故障がある。

➡故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご連絡ください。

注意

 接触禁止

使用中、使用直後は、高温部に手を触れない

内釜・放熱板セット・本体側面とふたとの境界など

やけどの原因。

 禁止

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない

ふたが開いて、やけど・けがの原因。

 禁止

専用の内釜以外は使わない 割れ・ヒビ・欠けなど破損した内釜は使わない

感電・発火・過熱・異常動作の原因。

安全のために必ずお守りください(つづき)

⚠注意

禁止

次の場所では使わない

- 不安定な場所や、熱に弱い敷物などの上
  火災の原因。
- 水のかかる所や、火気や熱器具の近く
  感電・漏電・火災の原因。
- アルミシートや電気カーペットの上
  アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因。
- 壁や家具の近く、またキッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
  結露による壁や家具の変色・変形の原因。

*収納棚などを使うときは、耐荷重を確認して、ご使用ください。
（お米や水を入れたときの最大質量：約8kg）

電源プラグを持つ

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ

電源プラグがあたってけがをすることを防ぐため。

電源プラグを持つ

電源プラグを持って抜く

電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。

医師と相談

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。

本体を冷ます

お手入れは本体が冷めてから行う

やけどを防ぐため。

電源プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため。

お願い

*内釜について P.2

吸・排気口をふさぐような所で使わない

（壁などから20cm以内、紙・タオル・ふきん・アルミシート・じゅうたんの上など）

変色・変形・故障の原因。

磁気・電波に弱いものを近づけない

- 磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
- 磁気テープ（カセットテープなど）
- 無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

内釜を本体以外の調理器（直火・電子レンジ・電磁調理器など）に使わない

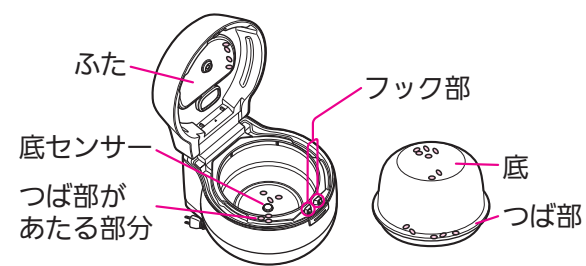
故障の原因。

本体の上に物を置かない 蒸気口をふきんなどでふさがない

変形・変色・故障の原因。

空炊きはしない

故障・異常動作の原因。

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない

故障・うまく炊けない・ふたが開かない、閉まらない原因。

直射日光のあたる所で使わない

変色・変形の原因。

本体や本体のまわりは清潔にする

機能を維持するための吸・排気口などからほこりや虫が入り、故障の原因。

お米の種類別 炊くときのポイント

お米の種類・お好みに合わせて、しっかり設定！

- お買上げ時は、「お米の種類 白米」「メニュー エコ炊飯」に設定されています。
  お好みに合わせて、他のメニューをお試しください。

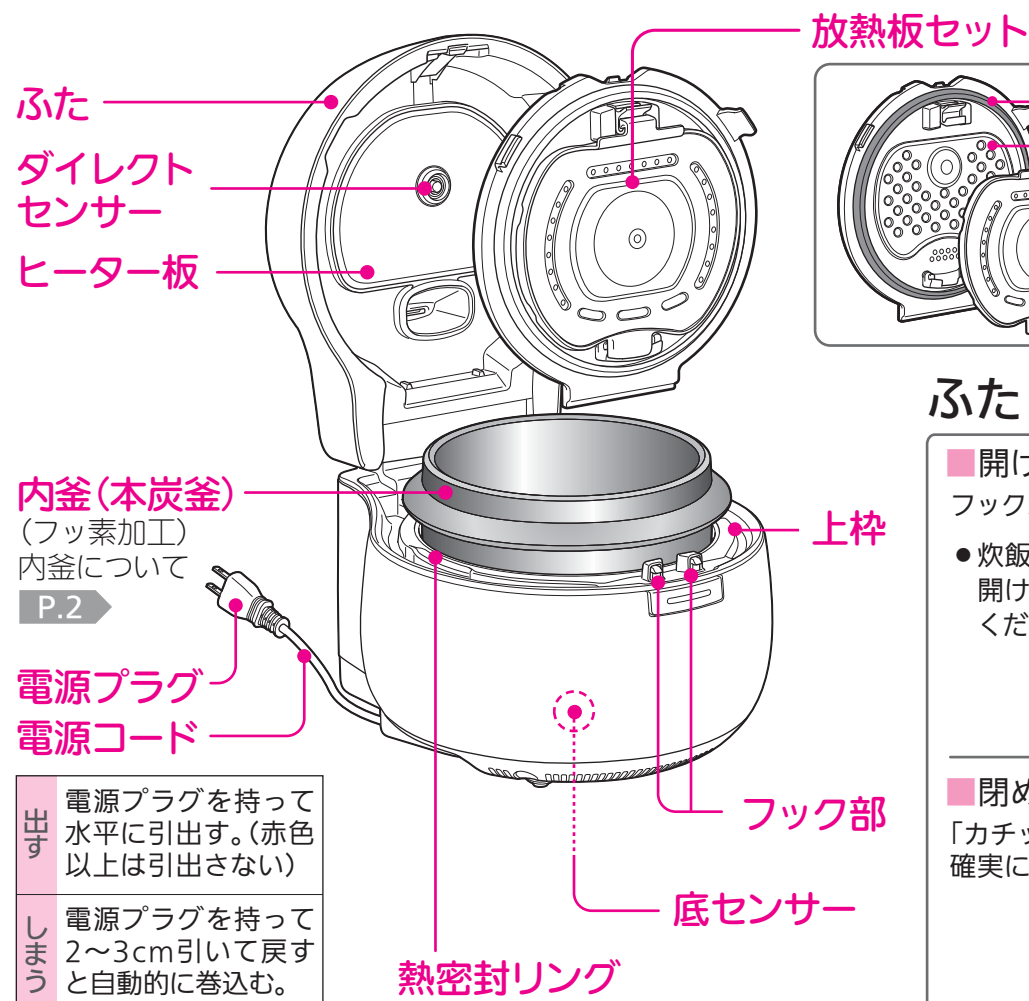
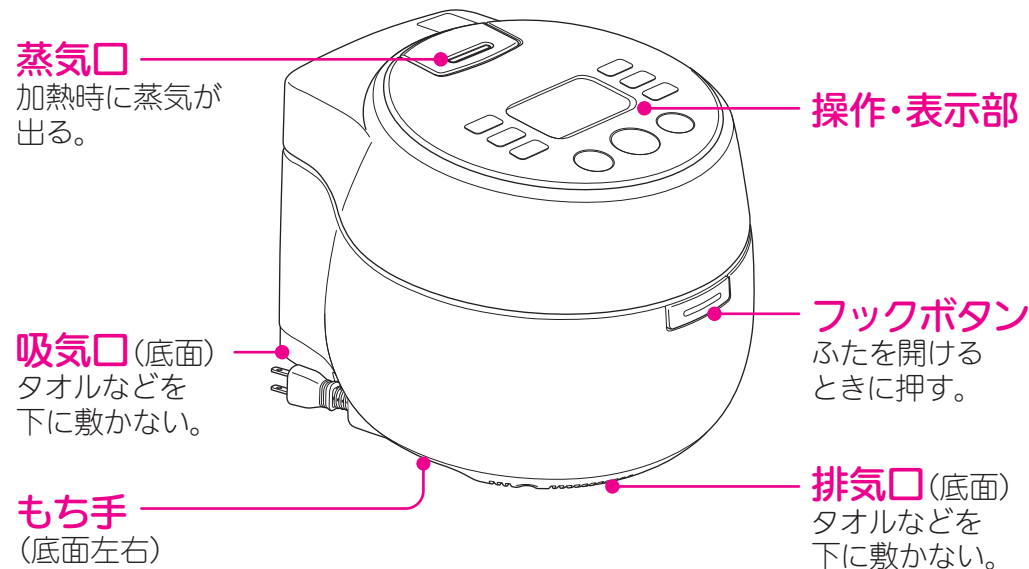
設定の手順

	使用する内釜の水位目盛	お米の設定（お米 押す）	ご飯のかたさ・ねばり（メニュー 押す）	炊飯容量（カップ数）	
白米/無洗米を炊く	エコ炊飯	白米/無洗米	エコ炊飯	0.5~5.5	〈白米〉 ●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●充分に洗米する（ぬかくさくなるのを防ぐ） 〈無洗米〉 ●付属の無洗米用計量カップ（約170mL）ではかる ●こげやすいため、軽くすすぐ ●炊く前に、内釜の底から軽くかき混ぜる
	白米/無洗米/すし		ふつう		
			うま早	1~3	
			お急ぎ		
			炊分け名人（お好みの食感を選ぶ）	0.5~5.5	
			すし飯 炊分け名人「しゃっきり/かため」		
			銘柄芳潤（銘柄を選ぶ）		
			おこげ		
			炊込み	0.5~4	
	おかゆ		おかゆ	0.5~1	
	中華粥		中華粥	0.5	
胚芽米を炊く	白米	白米	ふつう	0.5~5.5	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●胚芽がとれてしまうため、強く洗わない ●保温はしない（におい・変色の原因）
もち米を炊く	おこわ	白米	おこわ	2~4	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●充分に洗米する（ぬかくさくなるのを防ぐ） ●保温はしない（におい・変色の原因）
発芽米を炊く	発芽米	発芽米	ふつう	1~4	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●おすすめの割合➡白米（無洗米）2合：発芽米1合 「芳潤炊き」は、発芽米のみがおすすめです。 ●予約はしない（腐敗・炊けない原因） ●保温はしない（におい・変色の原因）
			芳潤炊き		
			炊込み	1~3	
	おかゆ		おかゆ	0.5~1	
分づき米を炊く	分づき米	分づき米	ふつう	1~4	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●軽く洗う（ゴミやもみがらを取り除く） ●保温はしない（におい・変色の原因）
			炊込み	1~3	
	おかゆ		おかゆ	0.5~1	
玄米を炊く	玄米	玄米	ふつう	1~3	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●軽く洗う（ゴミやもみがらを取り除く） ●保温はしない（におい・変色の原因） 圧力なべを使って炊いた場合とは、味や炊きあがりの状態が異なります。（炊飯原理がちがうため）
			芳潤炊き		
			美容		
			炊込み	1~2	
	おかゆ		おかゆ	0.5~1	

雑穀米を炊く P.24

種類の違うお米を混ぜて炊くときは
- 混ぜる量が多いほうの設定で炊いてください。（発芽米は除く）
  <例>「白米2合」と「玄米1合」を炊くとき➡ 白米 で炊く

各部のなまえとはたらき

本体

出す	電源プラグを持って水平に引出す。（赤色以上は引出さない）
しまう	電源プラグを持って2～3cm引いて戻すと自動的に巻込む。

ふた

■開ける

フックボタンの中央を押す

● 炊飯中は開けないでください。

■閉める

「カチッ」と音がするまで確実に閉める

操作・表示部

表示部
（ボタンを押すと30秒間バックライトが点灯する）
● 設定内容を表示

電源プラグをコンセントに差込むと表示され、抜くと消えます。

お米・メニュー表示

お米ボタン
● お米の種類を選ぶ
- 白米
- 無洗米
- 発芽米
- 分づき米
- 玄米

メニューボタン
● メニューを選ぶ

銘柄芳潤ボタン
● お米の銘柄を選ぶ P.22

音声ナビボタン
（ボタンを押すと、今選ばれている内容などを音声でお知らせする（バックライト点灯））

予約ボタン
● 予約するときに押す
- 時刻で予約 P.28
- 1時間単位で予約 P.29

● 次のとき、予約はできません。
・うま早 ・お急ぎ ・炊込み
・おこわ ・炊飯中 ・保温中

予約ランプ（緑）

設定ボタン
● 設定時に押す
- 保温設定 P.20
- 音声音量設定 P.3
- 現在時刻設定 P.5

音声レベル表示 P.3

保温表示 P.20

切/保温ボタン
● 炊飯・保温・予約をやめるときに押す
● 保温をするときに押す
● 設定を取消するときに押す

保温ランプ（橙）

十字ボタン
（上・下・左・右）
● 各種選択時に押す

炊飯ボタン
● 炊飯をはじめるときに押す
● 予約を確定するときに押す
（炊飯ボタンが押されないと「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴る。P.28～29）

炊飯ランプ（赤）

● 「切/保温」・「炊飯」ボタンに凸マークと、点字（ボタンの横）がついています
━ 切/保温ボタン（キリ）　● 炊飯ボタン（タク）

付属品

● しゃもじ（1コ）
立てたまま置けます
目の不自由なかたのために、水加減の目安となる、しゃもじに取付けるゴムリングをご用意しています。
ご希望の場合は、お客さま相談センター P.47 までご連絡ください。

● 計量カップ（2コ）

（約180mL）

（約170mL）

● 取扱説明書／メニュー集 1部（本書）

ご飯を炊く <基本>

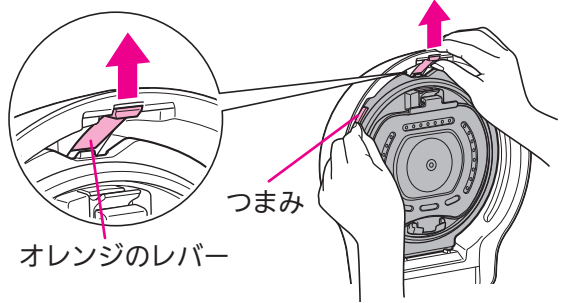
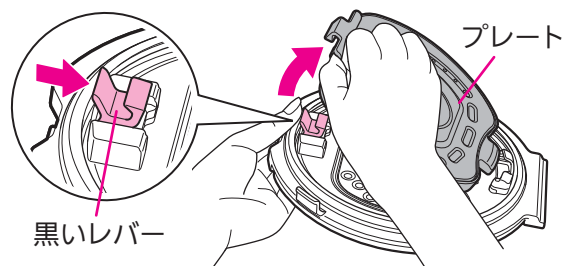
使いはじめはにおいが出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。
本体のにおいが気になるとき P.32

初めてお使いになるときは、内釜、放熱板セット、付属品を洗ってください。P.30~32

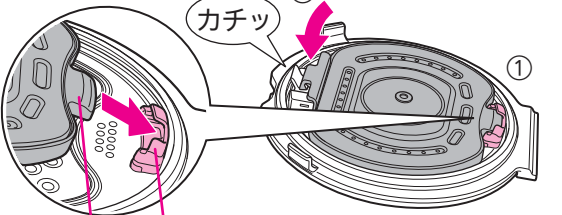
放熱板セット お手入れ P.31

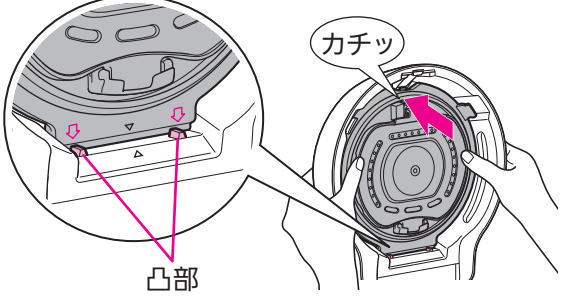
放熱板セットは、放熱板とプレートの組み合わせです。

はずしかた

①片手を放熱板のつまみにそえて、もう片方の手でオレンジのレバーを上側に押し、放熱板セットをはずす

②黒いレバーを押しながらプレートをはずす

取付けかた

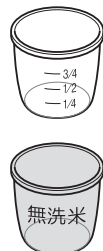
①プレートのツメを放熱板の凹部に差込む

②「カチッ」と音がするまで押し込む

③放熱板セットの⇩印を本体の凸部(2ヵ所)に差込む

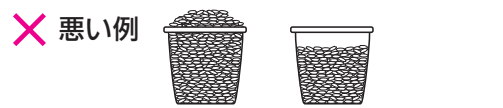
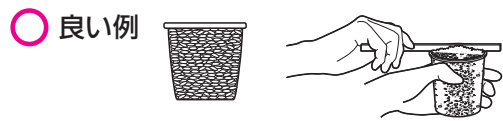
④「カチッ」と音がするまで上側を押し込む

1 お米をはかる

お米の種類によって、付属の計量カップ(2コ)を使いわける

- 白米・発芽米・玄米など
  (無洗米以外のお米)
  →計量カップ
  (約180mL=約150g)

- 無洗米
  →無洗米用計量カップ
  (約170mL=約147g)

計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 良い例

× 悪い例

計量米びつでは、誤差がでることがあります。

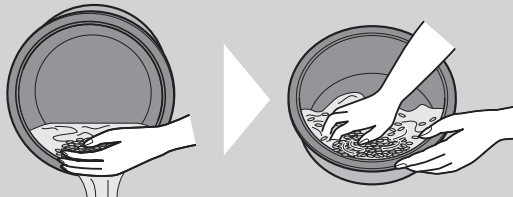
発芽米のおすすめ割合	白米 2合：発芽米 1合

「芳潤炊き」は、発芽米のみがおすすめです。

2 お米を洗う

内釜を使う(内釜でお米が洗えます)

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を手早く捨てる。

「とぐ➡すすぐ」を水が澄むまでくり返す。

内釜に金ザル等を重ねて洗わないでください。
内釜は、割れ・ヒビ・欠けやすいので、取扱いにご注意ください。

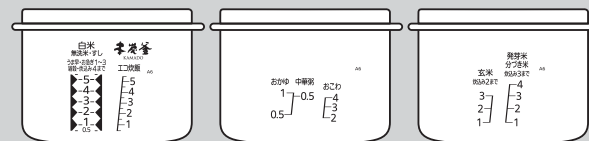
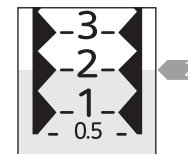
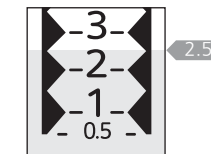
- 白米
  →充分に洗米する(におい・変色・こげを防ぐため)
- 無洗米
  →軽くすすぐ(におい・ふきこぼれ・こげを防ぐため)
- 発芽米
  →市販品のパッケージの記載にしたがう
- 分づき米・玄米
  →軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く

3 水加減をする

お米を水平にならし、お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減をする P.9

- 平らな場所で水加減する。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水での炊飯はしない。
  (べちゃつき・黄変の原因)

お米を水にひたさなくても、すぐに炊けます。
水にひたすと、やわらかめのご飯になります。

- 白米・無洗米の目盛は両側にあります。

「白米」2カップを炊くとき

「白米」2.5カップを炊くとき

水位目盛はめやすです

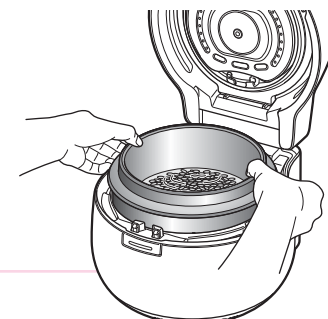
お米の種類・お好みに合わせ、水の量を2mm以内で加減してください。

お米の種類	水加減のめやす
新　米	目盛より少なめ
古米・麦	目盛より多め

内釜

こびりつきを防ぐために「フッ素加工」をしています。フッ素加工はやわらかく、磨耗しやすいので、取扱い上の注意をお守りください。

内釜について P.2　お手入れ P.30

4 内釜を本体に入れ、電源プラグを差込む

- 放熱板・プレート・内釜外側・本体内側・上枠についた水分・汚れ・米粒は、きれいにふきとる。
  (故障・うまく炊けない・蒸気もれ・ふきこぼれを防ぐため) P.30~31
- プレートパッキン・ブッシュがついていることを確認し、プレートを放熱板に取付ける。
  (つけないと、蒸気がもれてやけどの原因) P.12・31
- 放熱板セットを必ずつける。
  (つけないと、ふたが閉まらない) P.12

お知らせ　電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので異常ではありません。

5 炊飯を押す

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

お米の種類やメニューをかえるときは P.14~19

ブザーが鳴ったらできあがり
炊きあがったらご飯をほぐす

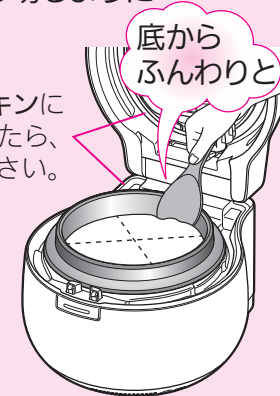
- 炊飯ランプが消灯
- 自動的に保温になる
  (保温ランプ点灯)

ご飯の保温について P.20~21

べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

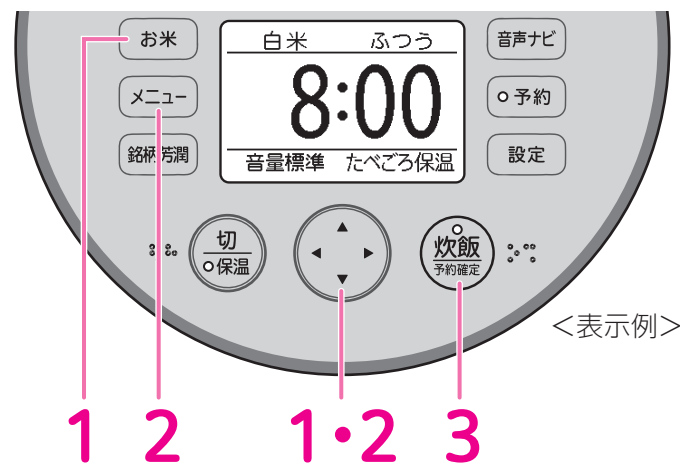
すぐに(約15分以内)ご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。

1/4ずつ、なべ肌に沿って大きく起こし、底からふんわり切るようにほぐします。

上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

白米・無洗米を炊く（エコ炊飯・うま早・お急ぎ）

⚠警告　蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない、蒸気にさわらない
特に乳幼児には注意する　（やけどの原因）

炊飯する前に保温の設定を確認してください。P.20~21

<表示例>

できあがりまでの時間のめやす

● 電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
● 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

白米	エコ炊飯	約38~48分
	ふつう	約48~56分
	うま早	約28~31分
	お急ぎ	約19~25分

無洗米	エコ炊飯	約38~49分
	ふつう	約48~57分
	うま早	約28~33分
	お急ぎ	約19~28分

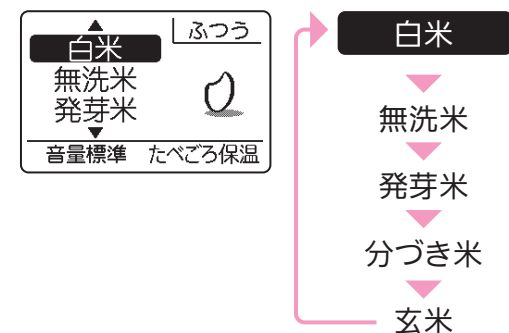
■お買上げ時の設定は お米 白米、メニュー エコ炊飯、たべごろ保温 です。
→ 炊飯 を押すと、白米 エコ炊飯 で炊飯します。
■前回の設定で炊くとき　→表示部の設定を確認してから 3 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき　→以下の手順で設定をかえて炊飯する

1 お米 を押し、◇ で お米の種類を選ぶ

押すごとに表示が変わる

<表示例>

白米 → 無洗米 → 発芽米 → 分づき米 → 玄米

● 白米を炊くときは白米を選ぶ
● 無洗米を炊くときは無洗米を選ぶ
● 胚芽米を炊くときは白米を選ぶ

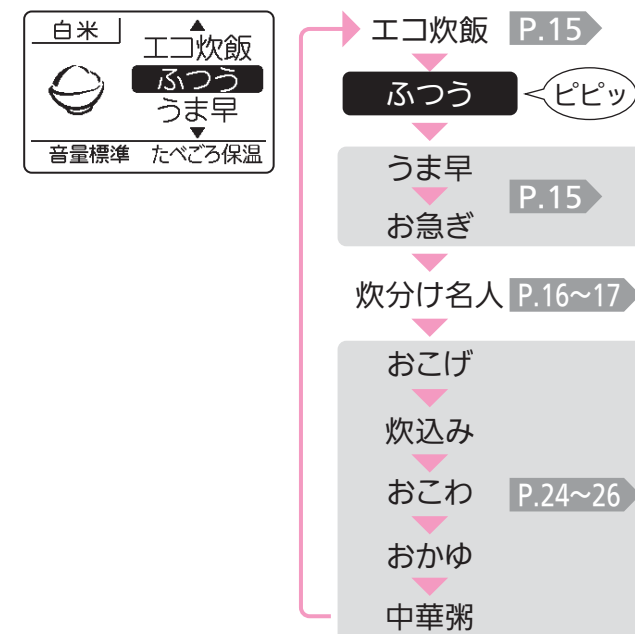
無洗米を炊くときは、炊く前に内釜の底から軽くかき混ぜてください。

2 メニュー を押し、◇ で メニューを選ぶ

（お米の種類を選ぶと、自動的に「ふつう」が選択されています。）

押すごとに表示が変わる

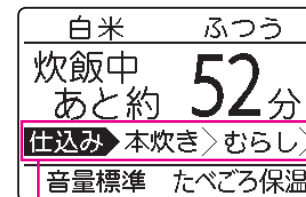
<表示例>

- エコ炊飯 P.15
- ふつう（ピピッ）
- うま早 / お急ぎ P.15
- 炊分け名人 P.16~17
- おこげ / 炊込み / おこわ / おかゆ / 中華粥 P.24~26

■お好みの食感に炊きたいとき
→炊分け名人 P.16~17

3 炊飯 を押し、炊飯する

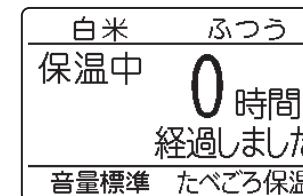
● 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
● できあがりまでの時間のめやすを表示

（表示時間はめやすです。量・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより変わり、約10~15分長くなることがあります。「16分」表示のまま止まって調整します。）

<表示例>

炊飯工程が進むごとに表示が変わります。
● 予熱時：仕込み 本炊き むらし
● 本炊き時：仕込み 本炊き むらし
● むらし時：仕込み 本炊き むらし

4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）
炊きあがったらご飯をほぐす

● すぐに（約15分以内）ご飯をほぐす P.13
● 炊飯ランプ消灯
● 自動的に保温になる（保温ランプ点灯）
● 保温経過時間を表示

<表示例>保温表示

1時間単位で、24時間まで表示。
（1時間未満は、0時間を表示）
24時間を経過すると、現在時刻を表示。
72時間を経過すると、自動で終了。
（保温ランプ消灯）

24時間以上の保温はしないでください。

ご飯の保温について P.20~21

消費電力量をおさえて炊きたいとき（エコ炊飯） P.3 お買い上げ時の設定です。

メニュー を押してエコ炊飯を選ぶ

● 炊飯容量は5.5カップまでです。
● 水位目盛「エコ炊飯」
● 少しかためにに炊きあがります。
● 「うま早」「お急ぎ」はできません。

急いで炊きたいとき（うま早・お急ぎ）

メニュー を押してうま早またはお急ぎを選ぶ

● 予熱とむらしを短縮し、通常より早く炊きあげます。
● 炊飯容量は、1~3カップまでです。
● 少しかために炊きあがります。
● 予約はできません。

お知らせ

● 選んだお米の種類、メニューのふつう、エコ炊飯の設定を記憶します。
● 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
● 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
● 使用中は、放熱板セットにつゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。
● お米を変えるときは ◇ の代わりに お米 、メニューを変えるときは ◇ の代わりに メニュー を押し続けても選ぶことができます。

白米・無洗米をお好みの食感で炊く（炊分け名人）

⚠警告 蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない、蒸気にさわらない 特に乳幼児には注意する （やけどの原因）

炊飯する前に保温の設定を確認してください。P.20～21

かたさとねばりの組合せで15通りの食感を選べます。P.4
（「○」で選びます。）

白米・無洗米以外では選べません。

<表示例>

1 2 1・2・3 4

できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

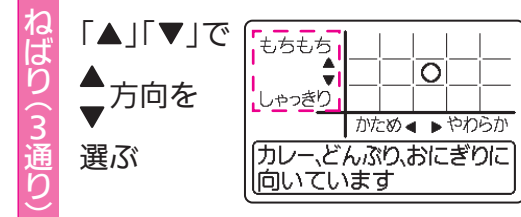
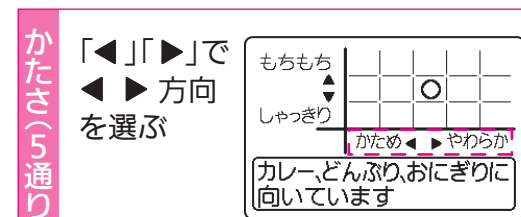
	ねばり＼かたさ	かため	ややかため	ふつう	ややややわらか	やわらか
白米 無洗米	もちもち	約48～56分	約60～69分	約65～74分	約74～89分	約85～100分
	ふつう	約46～55分	約49～56分	約59～65分	約69～75分	約72～78分
	しゃっきり	約44～53分	約51～58分	約54～62分	約64～73分	約83～91分

■前回の設定で炊くとき →表示部の設定を確認してから 4 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき →以下の手順で設定をかえて炊飯する

1 お米 を押し、十字ボタン で白米または無洗米を選ぶ P.14～15

2 メニュー を押し、十字ボタン で「炊分け名人」を選び、▶ を押す

押すごとに表示が変わる

<表示例>

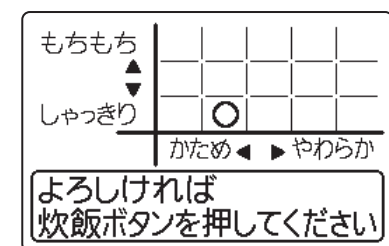
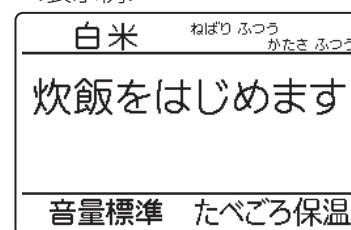
白米 お急ぎ 炊分け名人
右ボタン（▶）で炊分けの設定をおこないます

十字ボタンを押してお好みのねばりとかたさを選んでください

炊分け設定画面に変わる

3 十字ボタン を押し、お好みの食感を選ぶ

押すごとに「○」が移動する

<表示例>しゃっきり/ややかためのとき

4 炊飯（予約確定） を押し、炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

<表示例>

白米 ねばり ふつう かたさ ふつう
炊飯をはじめます
音量標準 たべごろ保温

- できあがりまでの時間のめやすを表示
  表示時間はめやすです。
  量・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより変わり、約10～15分長くなることがあります。
  「16分」表示のまま止まって調整します。

<表示例>

5 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）

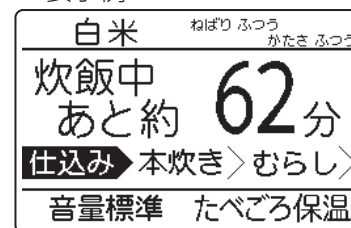
炊きあがったらご飯をほぐす

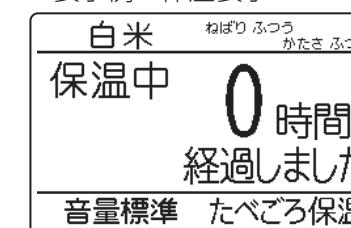
- すぐに（約15分以内）ご飯をほぐす P.13
- 炊飯ランプ消灯
- 自動的に保温になる（保温ランプ点灯）
- 保温経過時間を表示

<表示例>保温表示

1時間単位で、24時間まで表示。
（1時間未満は、0時間を表示）
24時間を経過すると、現在時刻を表示。
72時間を経過すると、自動で終了。
（保温ランプ消灯）

24時間以上の保温はしないでください。

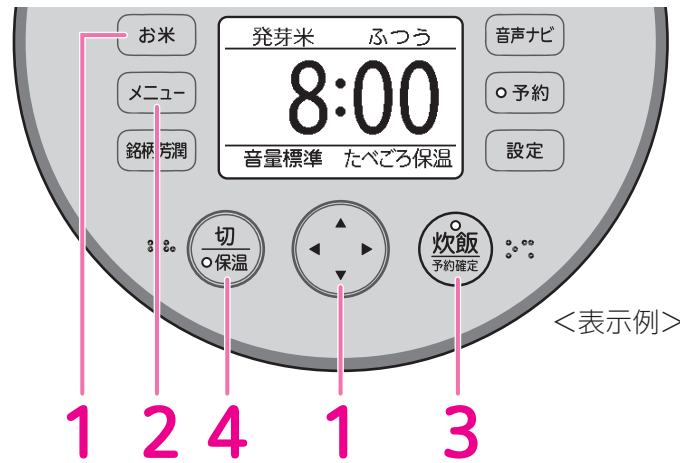
ご飯の保温について P.20～21

お知らせ

- 選んだお米の種類、炊分け名人の設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 使用中は、放熱板セットにつゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

発芽米・分づき米・玄米を炊く

芳潤炊き（発芽米・玄米） P.24

⚠警告　蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない、蒸気にさわらない
特に乳幼児には注意する　（やけどの原因）

1 2 4 1 3

<表示例>

できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

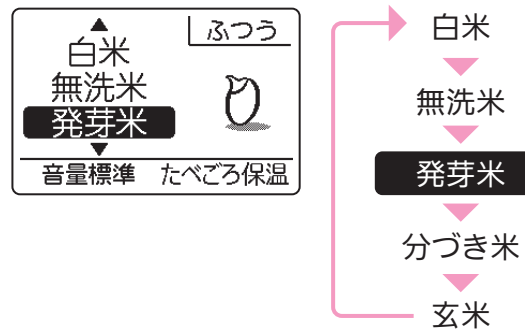
発芽米	ふつう	約59〜69分
分づき米	ふつう	約58〜68分
玄米	ふつう	約80〜85分

■前回の設定で炊くとき　→表示部の設定を確認してから 3 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき　→以下の手順で設定をかえて炊飯する

1 お米 を押し、◁▷ でお米の種類を選ぶ

押すごとに表示が変わる

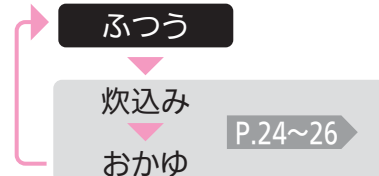
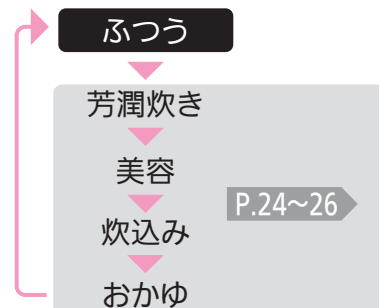
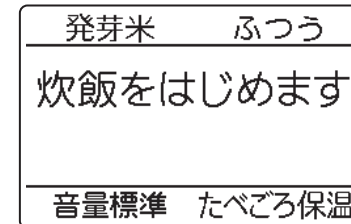
<表示例>

- 発芽米を炊くときは発芽米を選ぶ
- 分づき米を炊くときは分づき米を選ぶ
- 玄米を炊くときは玄米を選ぶ

2 メニュー を押し、ふつうを選ぶ

（お米の種類を選ぶと、自動的に「ふつう」が選択されています。）

押すごとに表示が変わる

- お米が発芽米のとき

- お米が分づき米のとき

- お米が玄米のとき

3 炊飯 を押し、炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

<表示例>

発芽米　ふつう
炊飯をはじめます
音量標準　たべごろ保温

- できあがりまでの時間のめやすを表示

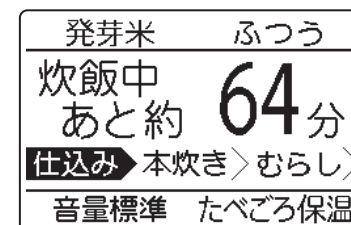
（表示時間はめやすです。
量・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより変わり、約10〜15分長くなることがあります。
「16分」表示のまま止まって調整します。）

<表示例>

4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）

切/保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯
- すぐに（約15分以内）ごはんをほぐす P.13

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

お知らせ

- 選んだお米の種類の設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

ご飯の保温について

保温の設定と解除

選べる3つの保温機能

〈たべごろ保温〉
やや低めの温度で12時間保温します。

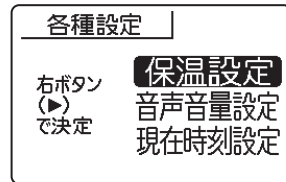
〈保温切〉
炊飯終了後、自動的に加熱を終了します。

〈一定保温〉
高めの温度で保温します。

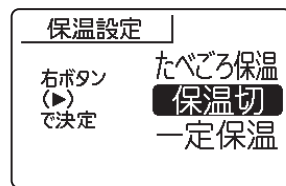
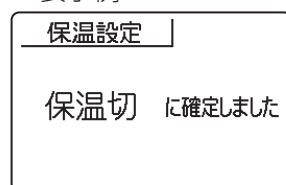
お知らせ
- 炊飯・保温中の設定はできません。
- 選んだ保温設定を記憶します。

「たべごろ保温」「保温切」「一定保温」が選べます。
- お米・メニュー・銘柄芳潤を選ぶ前に設定してください。
- 保温を開始して72時間経過すると、切り忘れと判断し自動的に保温を終了します。

1 設定 を押し、 で「保温設定」を選び、 を押す

<表示例>
各種設定
右ボタン(▶)で決定
保温設定
音声音量設定
現在時刻設定

2 で選択する

<表示例>
3 を押し、確定する

<表示例>
保温設定
保温切 に確定しました

設定前の表示に戻る

たべごろ保温(やや低めの温度で保温)

- 保温温度を低め(おひつに移したご飯と同等)にすることで、ご飯の変色・乾燥を抑えておいしさを保ちます。12時間を超えると、自動的に保温温度が高めになります。
- 12時間を超える保温時間の消費電力量は炊飯約1回分に相当します。
- 短時間で保温を終了し、冷凍保存して電子レンジで再加熱を行ったほうがおいしさを維持し節電になります。

(おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超えると定期的にお知らせ画面を表示します。)

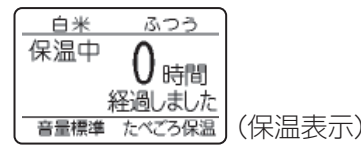
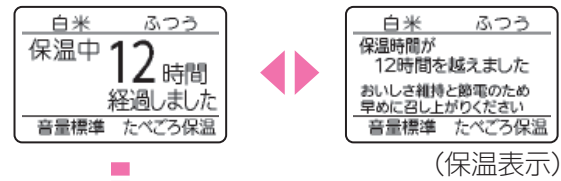
(保温表示)

12時間経過すると

白米 ふつう
保温中 12時間
経過しました
音量標準 たべごろ保温

(保温表示)

24時間経過すると

白米 ふつう
保温中
8:30
音量標準 たべごろ保温
(現在時刻表示)

保温切(1時間程度加熱して自動的に終了)

保温をしないで、すぐに召し上がるときにおすすめの設定です。放熱板セットのつゆ付きを抑えるために、炊飯終了後1時間程度は加熱します。その後、自動的に加熱を終了します。

- 早めに召し上がるか、器に移し替えてください。加熱の際は保温ランプが点滅します。
- すぐに加熱をやめたい場合は「切/保温」ボタンを押してください。(保温ランプ消灯)

点滅 切 ○保温
(現在時刻表示)

【加熱終了時】 1時間程度経過

白米 ふつう
9:30
音量標準 保温切

(現在時刻表示)

- 炊飯終了後は、内釜にご飯を入れたままにしないでください。(温度が下がり、つゆ・べとつき・におい・腐敗の原因)
- 加熱終了後に、再保温はしないでください。(におい・腐敗の原因)

一定保温(高めの温度で保温)

ご飯の温度が低く感じるときは、次回から「一定保温」に設定してください。「たべごろ保温」よりも高めの温度で保温します。

(おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超えると定期的にお知らせ画面を表示します。)

- 「切/保温」ボタンで保温を開始したときも同じです。

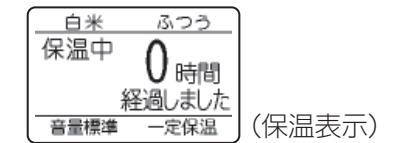
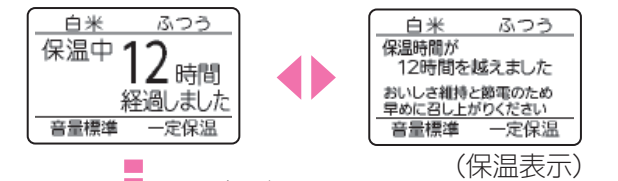
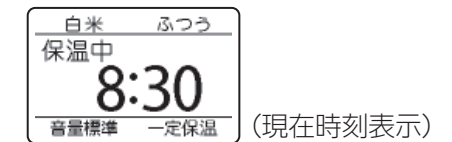
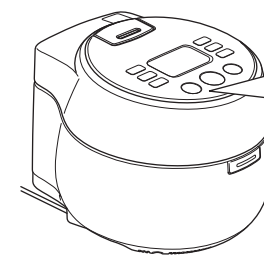
(保温表示)

12時間経過すると

白米 ふつう
保温中 12時間
経過しました
音量標準 一定保温

白米 ふつう
保温時間が
12時間を越えました
おいしさ維持と節電のため
早めに召し上がりください
音量標準 一定保温
(保温表示)

24時間経過すると

(現在時刻表示)

ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります(お買上げ時の設定:たべごろ保温)

- 保温ランプ点灯
- 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。(1時間未満は0時間を表示)
- 24時間を超えると、現在時刻を表示します。(保温は続けます)
- 72時間を経過すると、自動的に保温を終了します。(保温ランプ消灯)

<現在時刻を表示したいときは>
○予約 を押してください。
(保温経過時間は表示しません)

使用後は保温をやめて、電源プラグを抜く

切 ○保温

- 保温ランプ消灯

お願い

- 保温中のご飯がにおうとき、べちゃつきが気になるときは
  ①本体のにおいをとってください。P.32
  ②保温の設定を一定保温に切り替えてください。
- 24時間以上の保温はしないでください。
  (変色・におい・パサつきの原因)
- 次のものは保温しないでください。
  ・白米・無洗米以外のご飯(炊込み・おかゆ・おこわなど)
  ・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
  ・よく洗わないで炊いたご飯
  ・みそ汁・カレーなどの汁もの
- ふたを確実に閉めてください。(乾燥・変色の原因)
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。
  (におい・変色・しゃもじのひび割れの原因)
- 少量のご飯は中央にまとめてください。
  (少量は長時間保温するとパサついたり、ふやける原因)
- 保温を切ったら、ご飯を入れたままにしないでください。
  (温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因)
  また、放熱板のパッキンはにおいがつきやすいため、毎回お手入れしてください。P.31

お知らせ ●切状態から保温を開始すると、「一定保温」になります。

いろいろなご飯を炊く

できあがりまでの時間のめやす

	銘柄	時間
銘柄芳潤炊き	あいちのかおり	約44～70分
	あきたこまち	約45～73分
	あきろまん	約44～64分
	キヌヒカリ	約45～73分
	きぬむすめ	約59～95分
	元気つくし	約45～73分
	こしいぶき	約44～70分
	コシヒカリ	約49～84分
	さがびより	約59～95分
	ササニシキ	約49～84分
	つがるロマン	約49～88分
	つや姫	約45～73分
	東北194号	約57～89分
	ななつぼし	約59～95分
	にこまる	約49～75分
	はえぬき	約49～88分
	ひとめぼれ	約45～73分
	ヒノヒカリ	約45～73分
	ふさおとめ	約57～89分
	ミルキークイーン	約63～99分
	森のくまさん	約44～70分
	夢しずく	約44～70分
	ゆめぴりか	約63～92分
	おまかせ	約57～89分

- 電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

銘柄芳潤炊き（めいがらほうじゅんだき）

P.4

- 水位目盛「白米」「無洗米」
- 白米 無洗米以外では選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- お米の銘柄がないときは、「おまかせ」でお試しください。

1 を押し、（十字ボタン）で白米または無洗米を選ぶ

2 （銘柄芳潤ボタン）を押し、（十字ボタン）で銘柄を選び、（十字ボタン中央）を押す

- 押すごとに表示が変わる

※（十字ボタン）を押すと、〈お米の特長〉を表示します。P.23

<表示例>

- 炊き分け設定画面に変わる

■銘柄設定なし（おまかせ）の場合

- 「おまかせ」を選ぶ

<表示例>

■前回の設定で炊くとき
→表示部の設定を確認してから **4** で炊飯する

3 （十字ボタン）を押し、お好みの食感を選ぶ

- 押すごとに「○」が移動する

<表示例>しゃっきり/かためのとき

4 （炊飯ボタン）を押し、炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

5 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）
炊きあがったらご飯をほぐす P.13

＜お米の特長＞

※あいうえお順です。

<表示例>

あいちのかおり
さっぱりしていて
ほど良いねばり
ふっくらとした食感
右ボタン(▶)で銘柄選択へ戻る

No.	銘柄名	特長
1	あいちのかおり	さっぱりしていてほど良いねばりふっくらとした食感
2	あきたこまち	ねばりがありしっかりとした食感
3	あきろまん	さっぱりしていてほど良いねばりがある
4	キヌヒカリ	さっぱりしていてほど良いねばりかための食感
5	きぬむすめ	つや、ねばりがありやわらかめの食感
6	元気つくし	つや、ねばりがありもちもちとした食感
7	こしいぶき	弾力、つや、香りのバランスが良くもちもちとした食感
8	コシヒカリ	弾力、つや、香りのバランスが良くねばりがある
9	さがびより	香り、甘みがありもちもちとした食感
10	ササニシキ	さっぱりしていてやわらかめの食感
11	つがるロマン	香り、ねばりがありしっかりとした食感
12	つや姫	さっぱりしていてつやがありしっかりとした食感
13	東北194号	さっぱりしていてやわらかめの食感
14	ななつぼし	さっぱりしていてしっかりとした食感
15	にこまる	つや、ねばりがありもちもちとした食感
16	はえぬき	さっぱりしていてほど良いねばりしっかりとした食感
17	ひとめぼれ	さっぱりしていてほど良いねばりやわらかめの食感
18	ヒノヒカリ	ほど良いねばりしっかりとした食感
19	ふさおとめ	さっぱりしていてつやがありふっくらとした食感
20	ミルキークイーン	もち米のようにねばりが強くやわらかい食感
21	森のくまさん	香り、ねばりがありもちもちとした食感
22	夢しずく	つやがありほど良いねばりやわらかめの食感
23	ゆめぴりか	つやがありほど良いねばりやわらかめの食感
24	おまかせ	その他の銘柄のときにお試しください

※銘柄芳潤炊きは、一度炊飯すると設定を記憶します。

いろいろなご飯を炊く（つづき）

できあがりまでの時間のめやす

	すし	おこわ	おこげ
白米	約40～53分	約56～69分	約76～86分
無洗米	約40～53分	―――	約76～87分

	炊込み	おかゆ	中華粥
白米	約56～69分	約41～47分	約54～58分
無洗米	約56～70分	約41～48分	約54～59分
発芽米	約62～73分	約84～88分	―――
分づき米	約68～76分	約50～57分	―――
玄米	約89～97分	約84～88分	―――

	芳潤炊き	美容玄米
発芽米	約75～81分	―――
玄米	約91～95分	約52～59分

●電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
●量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

雑穀米

雑穀類を白米や玄米などと混ぜて炊きます。

お米 ボタンは混ぜる米と同じ設定で炊いてください。
〈例〉白米に雑穀類を混ぜる➡白米を選ぶ

<白米・無洗米・発芽米・分づき米>
●炊飯容量　4カップまで
●水位目盛「白米」「無洗米」「発芽米」「分づき米」
<玄米>
●炊飯容量　3カップまで
●水位目盛「玄米」
●「炊分け名人」「銘柄芳潤炊き」は使用しないでください。
●麦を混ぜて炊くときは、水を（2mm以内で）多めにしてください。
●水に浮くような雑穀類（麦・ひえなど）を混ぜて炊くときは、よく混ぜてしばらくひたし、雑穀類が沈んでから炊いてください。
●市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにし、水の量を（2mm以内で）加減してください。
●保温はしないでください。(におい・変色の原因)
●「うま早」「お急ぎ」はしないでください。

芳潤炊き（発芽米・玄米） P.4

●水位目盛「発芽米」「玄米」
●発芽米 玄米以外では選べません。
●ご飯のかたさは選べません。
●「うま早」「お急ぎ」はできません。

1 お米 を押し、(◁▷) で発芽米または玄米を選ぶ

2 メニュー を押し、(◁▷) で芳潤炊きを選ぶ

3 炊飯 を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）
保温をやめて電源プラグを抜く P.19
●保温ランプ消灯
●すぐに（約15分以内）ご飯をほぐす

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

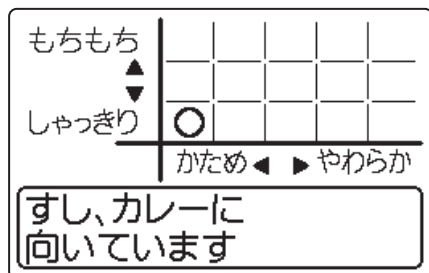
すし

すし飯作りのコツ メニュー集 P.42

お米 白米または無洗米

メニュー 炊分け名人

(◁▷) しゃっきり/かためを選びます。 P.16～17

<表示例>しゃっきり/かためのとき

●水位目盛「すし」
●「うま早」「お急ぎ」はできません。

おこわ

お米 白米

メニュー おこわを選びます。

●炊飯容量　2～4カップまで
●水位目盛「おこわ」
●具は、水加減したあとに、米の上に均等にのせて炊いてください。
（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
●予約はできません。
●保温はしないでください。
（におい・パサつきの原因）
●「うま早」「お急ぎ」はできません。

おこげ

お米 白米または無洗米

メニュー おこげを選びます。

●炊飯容量　5.5カップまで
●水位目盛「白米」「無洗米」
●白米 無洗米以外では選べません。
●具や調味料を入れて炊かないでください。
●「うま早」「お急ぎ」はできません。
●おこげの香ばしさを楽しんでいただくため、炊きたてがおすすめです。
●炊飯容量や洗米・水の量・お米の銘柄・季節など、炊飯条件によって、おこげの濃さ・かたさは変わります。
●保温時間の経過により、水分をすっておこげはやわらかくなります。
●冷めるとおこげ部分がかたくなることがあります。

炊込み

炊込みご飯のコツ メニュー集 P.40

<白米・無洗米>
●炊飯容量　4カップまで
●水位目盛「白米」「無洗米」
<発芽米・分づき米>
●炊飯容量　3カップまで
●水位目盛「発芽米」「分づき米」
<玄米>
●炊飯容量　2カップまで
●水位目盛「玄米」
●具は米の上にのせて炊いてください。
（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
●「うま早」「お急ぎ」はできません。
●「おこげ」はしないでください。
●予約はできません。

1 お米 を押し、(◁▷) でお米の種類を選ぶ P.9

2 メニュー を押し、(◁▷) で炊込みを選ぶ

3 炊飯 を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）
保温をやめて電源プラグを抜く P.19
●保温ランプ消灯
●すぐに（約15分以内）ご飯をほぐす

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

※芳潤炊き、おこげは、一度炊飯すると設定を記憶します。

いろいろなご飯を炊く(つづき)

おかゆ(7分がゆ)

- 炊飯容量　1カップまで
  (具を入れるときは0.5カップまで)
- 水位目盛「おかゆ」
- 具があるメニューのときは
  - ・具は米の上にのせて炊いてください。
    (米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります)
  - ・予約はしないでください。
- 「おかゆ」以外のメニューで炊かないでください。(ふきこぼれの原因になります)
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

1 お米 を押し、でお米の種類を選ぶ P.9

2 メニュー を押し、でおかゆを選ぶ

3 炊飯 を押し、炊飯する
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり(むらしは終わっています)
保温をやめて電源プラグを抜く P.19
- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。おかゆがのり状になります。

中華粥　作りかた P.39

- 炊飯容量　0.5カップまで
- 水位目盛「中華粥」
- 白米 無洗米以外では選べません。
- 具を入れて炊かないでください。
- 「中華粥」以外のメニューで炊かないでください。(ふきこぼれの原因になります)
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

1 お米 を押し、で白米または無洗米を選ぶ

2 メニュー を押し、で中華粥を選ぶ

3 炊飯 を押し、炊飯する
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり(むらしは終わっています)
保温をやめて電源プラグを抜く P.19
- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。中華粥がのり状になります。

美容玄米

お米 玄米

メニュー 美容を選びます。

- 炊飯容量　3カップまで
- 水位目盛「玄米」
- 玄米以外では選べません。
- 保温はしないでください。(におい・変色の原因)
- 少しかために炊きあがります。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

※おかゆ、中華粥、美容玄米は、一度炊飯すると設定を記憶します。

おいしいご飯を食べるために

1 よいお米を選ぶ

お好みの銘柄で、精米月日の新しいものを選びましょう。
お米は時間の経過とともに質が低下してしまうので、風通しの良い冷暗所に保管し、できるだけ早く使うようにしましょう。
夏は1ヶ月、夏以外は2ヶ月以内がめやすです。

2 お米を正しくはかる P.12

必ず、付属の計量カップを使い、すりきり1杯で正しくはかりましょう。
料理用計量カップ(200mL)や計量米びつでは誤差が出ることがあります。

3 お米を手早く洗う P.12

最初に、たっぷりの水を入れてさっとかき混ぜ、すぐ水を捨てます。ぬかくさくならないように、水が澄むまで、手早く洗い終えましょう。
水にひたさなくても、すぐに炊飯できます。
ひたすとやわらかめのご飯になります。
(お米をザルに上げたまま放置しないでください。お米が割れてべちゃつきの原因になります。)

4 正しく水加減をする P.13

内釜を平らな場所に置いて、正しく水加減しましょう。水位目盛はめやすですので、お米の種類やお好みによって、2mm以内で加減してください。
50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水は使わないでください。
べちゃつきや黄変の原因になります。

5 内釜を入れて、炊飯スタート

本体を平らな場所に置き、内釜の外側についた水分をふき取って本体に入れます。
傾いている場所で炊いたり、内釜が汚れているとセンサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

6 炊きあがったら、ご飯をほぐす

炊きあがったら、すぐに(約15分以内)底からふんわりとご飯をほぐし、余分な水分を逃がしましょう。
そのままにしておくと、ご飯が固まり、べちゃつきの原因になります。

<お米について>

お米は、精米や加工のしかたによって呼び名がかわります。

もみ	玄米	3分づき	5分づき	7分づき	白米	無洗米
	もみからもみ殻を取り除いたもの。	玄米から「胚芽とぬか層」を約3割取り除いたもの。	玄米から「胚芽とぬか層」を約5割取り除いたもの。	玄米から「胚芽とぬか層」を約7割取り除いたもの。	玄米から「胚芽とぬか層」を完全に取り除いたもの。	白米の表面に残る細かいぬかを取り除いたもの。

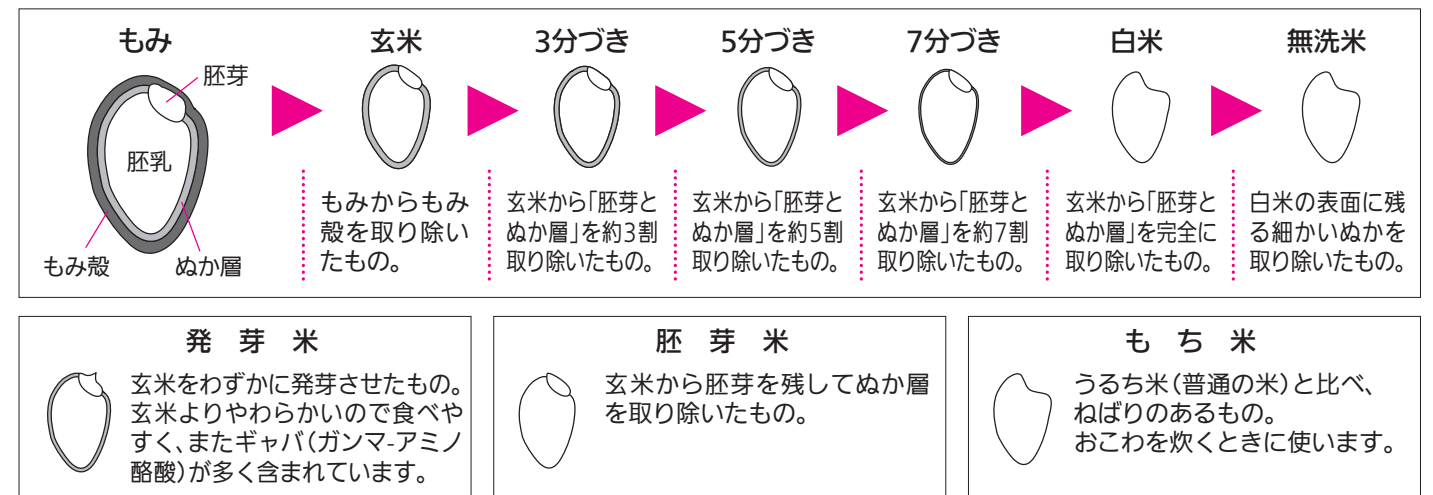
発芽米

玄米をわずかに発芽させたもの。玄米よりやわらかいので食べやすく、またギャバ(ガンマ-アミノ酪酸)が多く含まれています。

胚芽米

玄米から胚芽を残してぬか層を取り除いたもの。

もち米

うるち米(普通の米)と比べ、ねばりのあるもの。
おこわを炊くときに使います。

お米のまめ知識

お米の収穫は一般的に秋に行われますので、秋口から冬にかけて新米が出回ります。
新米は通常米より「吸水しやすい」という特長があるため、比較的ねばりが強くやわらかめのご飯になります。
新米を炊くときの水加減は目盛より少なめにするとおいしく炊けます。

予約して炊く

食べたい時刻を予約する(予約1・予約2)

設定した時刻に自動的にご飯を炊きあげます。
2通りの予約時刻を記憶することができますので、朝食・夕食などで使いわけられます。

予約時刻を設定する

●時刻表示は24時間表示です。 ・昼の12時 ➡12:00 ・夜の12時 ➡ 0:00

■現在時刻が合っているか確認してください。 時刻が合っていないときは P.5

1 予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

●予約ランプ(緑)点灯
●炊飯ランプ(赤)点滅

押すごとにかわる
予約1 ▶ 予約2 ▶ かんたん予約

お買上げ時の設定 予約1 ➡ 6:00 予約2➡18:00

<表示例>
予約1 に設定するとき

白米 ふつう / 予約1 予約2 かんたん予約 6:00 にできあがり / 音量標準 たべごろ保温

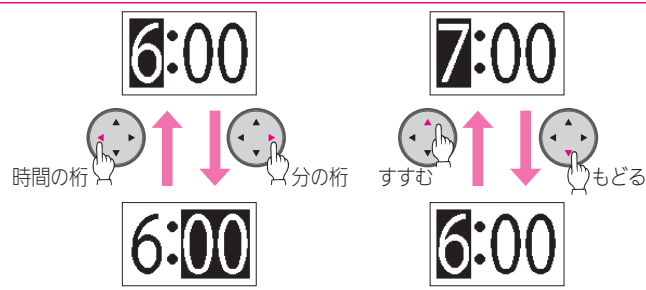
2 を押し、炊きあげる時刻を設定する(反転している表示が設定可能な状態)

●「◀」:時間の桁、「▶」:分の桁を選ぶ
●「▲」:すすむ、「▼」:もどる
で炊きあげる時刻を設定する

〈時間の桁を設定するとき〉
- 押すごとに、1時間単位で進む
(0〜23時間まで0に戻ると「ピピッ」と鳴る)
- 押し続けると、早送りする

〈分の桁を設定するとき〉
- 押すごとに、10分単位で進む
(0に戻ると「ピピッ」と鳴る)
- 押し続けると、早送りする

3 炊飯 予約確定 を押す➡予約完了 (炊飯ボタンが押されないと、音声ありは30秒後、音声なしは10秒後に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。P.38)

●炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了
(予約ランプ(緑)は点灯したままです。)
●予約時刻が記憶される

<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき

白米 ふつう / 予約 確定 7:30 にできあがり / 音量標準 たべごろ保温

前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

1 予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

●予約ランプ(緑)点灯
●炊飯ランプ(赤)点滅
●前回予約した時刻を表示

2 炊飯 予約確定 を押す➡予約完了 (炊飯ボタンが押されないと、音声ありは30秒後、音声なしは10秒後に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。P.38)

●炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了
(予約ランプ(緑)は点灯したままです。)

<表示例>
予約1に設定してある時刻を表示

今から2〜12時間後に炊きあげる(かんたん予約)

1時間単位で予約できます。

1 予約 を3回押し、かんたん予約を選ぶ

●予約ランプ(緑)点灯
●炊飯ランプ(赤)点滅

2 を押し、炊きあげる時刻を設定する

●「▲」または「▼」を押すごとに、
2〜12時間にかわる
(2時間に戻ると「ピピッ」と鳴る)

<表示例>
3時間後に炊きあげるとき

白米 ふつう / 予約1 予約2 かんたん予約 3 時間後 にできあがり / 音量標準 たべごろ保温

3 炊飯 予約確定 を押す➡予約完了

●炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了
(予約ランプ(緑)は点灯したままです。)
●できあがり時刻を表示

<表示例>
できあがり時刻を表示

白米 ふつう / 予約 確定 18:30 にできあがり / 音量標準 たべごろ保温

お米・メニューをかえたいときは

炊飯 予約確定 を押す前に選んでください。

予約時刻をかえたいときは

1 切 保温 を押す(予約ランプ(緑)消灯)
2 予約時刻を設定し直す P.28

予約を解除するときは

 を押す(予約ランプ(緑)消灯)

U1表示が出たときは

炊飯 予約確定 を押さないと予約が確定されず
お知らせ音の後に「U1」が表示されます。P.38

1 切 保温 を押すと「U1」が消え使用できます。
2 始めから設定し直してください。

●予約前に、現在時刻が合っているか確認してください。
(ずれていると、予約時刻に炊きあがりません)
●夏場の予約は、12時間以内にしてください。
(長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因)
●次のとき、予約はできません。
・うま早・お急ぎ・炊込み・おこわ・炊飯中・保温中
●予約中は、現在時刻を表示しません。
●1〜2時間に満たない時間で予約した場合は、「ピピッ、ピピッ」音が鳴り、すぐに炊飯を始めます。
(予約できる時間はメニューにより異なります)
●予約は、具や調味料の入るものでは使わないでください。
(調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因)

お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

使用後に毎回行う

おねがい
- 次のものは使わない 傷・腐食・変色・ヒビの原因
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤
  - ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール・クレンザー
  - スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
  - 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 本体の丸洗いはしない（故障の原因）
- やわらかいスポンジを使い、台所用中性洗剤で洗う

■ヒーター板
かたくしぼった布でふく
お手入れをしないで放置しておくと、サビ・こげが発生する場合があります。

■ダイレクトセンサー
かたくしぼった布でふく

■蒸気口
放熱板セットをはずし、かたくしぼった布でふく

■上枠
かたくしぼった布でふく

■底センサー
かたくしぼった布でふく

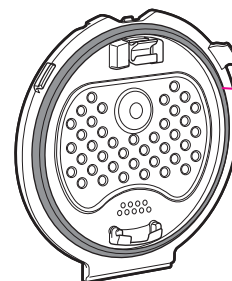
■フック部
米粒などが入ったときは、竹串やようじで取り除く

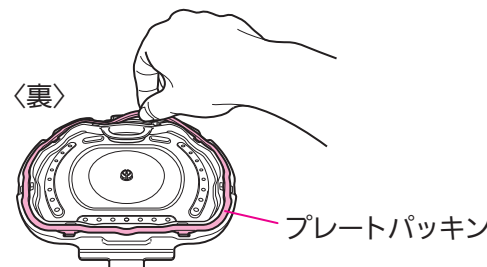
■内釜 内釜について P.2
冷めてから お手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

割れ・ヒビ・欠けやすいので、取扱いに注意してください。

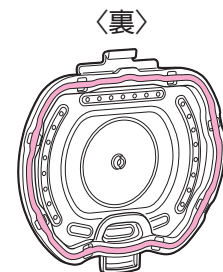
■しゃもじ
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

■放熱板セット はずしかた・取付けかた P.12
放熱板とプレートをはずして洗う

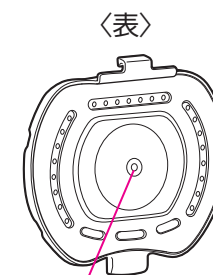
■放熱板 はずしかた・取付けかた P.12
台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う
お手入れをしないで放置しておくと、においや腐敗のほかにサビ・カビ・こげが発生する場合があります。

ふたパッキン
（はずせません）
においがつきやすいので、毎回洗う

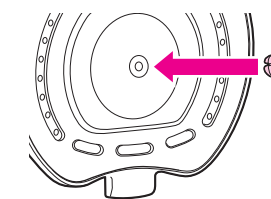
■プレート はずしかた・取付けかた P.12

❶ プレートパッキンをはずす

❷ 台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う
お手入れをしないで放置しておくと、においや腐敗のほかにサビ・カビ・こげが発生する場合があります。

❸ プレートの溝に沿って、プレートパッキンを取付ける

＊パッキンをねじって取付けない
＊はずれたまま炊飯すると蒸気もれ、ふきこぼれの原因

❹ ブッシュがついていることを確認する

〈表〉

ブッシュ（はずせません）
はずれたまま炊飯すると蒸気もれ、ふきこぼれの原因

ブッシュがはずれた場合は、押し込む

お手入れ(つづき)

汚れが気になるとき

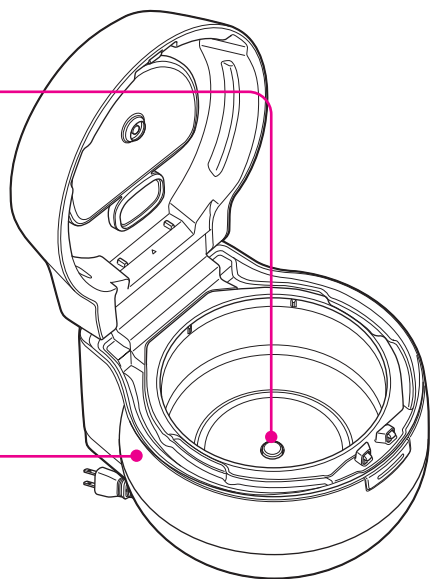
■底センサー

こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー(800番程度)でみがき、かたくしぼった布でふく

■本体

かたくしぼった布でふく

■計量カップ(2コ)

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

本体のにおいが気になるとき

においによっては、完全にとれないものもあります

❶内釜に1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める

❷設定を「お米 白米」「メニュー お急ぎ」にする P.14

❸沸とうさせる
炊飯 予約確定
ピッ
押す

約15分間沸とうさせる

❹沸とうをやめる

❺本体が冷めたら、内釜・放熱板セットを取出して洗う

炊飯がうまくできないとき

こんなとき・症状		原因の確認	処置(操作)方法
炊飯	ご飯がやわらかい かたい うまく炊けない いつもとちがう	お買上げ時は「エコ炊飯」に設定されています。お好みに合わせて他のメニューをお試しください。	
		プレートパッキン・ブッシュがはずれていませんか。汚れていませんか。P.31	
		お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。P.12	料理用計量カップや計量米びつでは、誤差が出ることがあります。
		内釜を平らな場所に置いて水加減しましたか。	傾いた場所で水加減すると、水の量が多くなったり、少なくなったりしてご飯のかたさが変わります。
		水加減やメニューは合っていますか。P.13~26	「ふつう」などを「おかゆ」「中華粥」で炊くとうまく炊けません。
			お米の種類、銘柄、保存期間などにより、ご飯のかたさが変わります。新米は米内の水分が多い傾向があり、やわらかめに炊きあがります。新米シーズン前のお米は米内の水分が少なくなる傾向があり、かためにに炊きあがります。また、お米を購入して時間が経過している場合もお米が乾燥してかために炊きあがります。お好みに合わせて水の量を加減したり、他のメニューをお試しください。
		最大炊飯容量より多く炊いていませんか。裏表紙	
		「うま早」「お急ぎ」「無洗米」「エコ炊飯」「美容玄米」は、かために炊きあがります。	お好みに合わせて水の量を多めにしてください。
		お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をすると、やわらかめのご飯になります。	
		ふたパッキンや内釜のふち、底センサーの上に米粒などの異物や汚れがついていると、かために炊きあがります。	米粒などの異物や汚れをふき取ってください。
	ふきこぼれる	プレートパッキン・ブッシュがはずれていませんか。汚れていませんか。P.31	
		最大炊飯容量より多く炊いていませんか。裏表紙	
		水加減は合っていますか。P.9·13	内釜の目盛より水の量が2mm以上多い場合、ふきこぼれることがあります。水の量は2mm以内にしてください。

炊飯がうまくできないとき(つづき)

	こんなとき・症状	原因の確認	処置(操作)方法
炊飯	(つづき) ふきこぼれる	「うま早」「お急ぎ」を0.5カップで炊飯していませんか。	炊飯容量は1~3カップまでです。
		メニューを間違えていませんか。 P.14~26	無洗米を「無洗米」以外のモードで、おかゆを「おかゆ」以外、中華粥を「中華粥」以外のメニューで炊くと、ふきこぼれることがあります。
		内釜のふちと、ふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。	取り除いてください。
		放熱板セットに異物や細かい穀類がついていませんか。	取り除いてください。 P.31
		洗米が不充分なとき、ふきこぼれることがあります。 (無洗米はふきこぼれやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。)	
	ご飯がべちゃつく 固まる	炊きあがったあと、すぐに(約15分以内)ご飯をほぐしましたか。	ほぐさないと、余分な水分が残ってべちゃついたり、固まったりします。
	炊きあがりの ご飯の中央が くぼんで見える	IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。	内釜自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内釜のまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。
	ご飯や内釜に 薄い膜ができる	オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分(でんぷん質)が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。	
	おこげができる 釜底付近が硬い	〈次のようなとき、おこげができます〉 ・洗米が不充分なとき。(ぬか分が残ってこげやすくなります。) ・玄米以外のお米を「玄米」で炊いたとき。 ・お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をしたとき。 ・無洗米や胚芽米を炊いたとき。 (無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。) ・炊込みご飯など、調味料を使ったご飯を炊いたとき。 ・内釜の底や底センサーの上に米粒などの異物がついているとき。 炊飯量(少量・多量)によっては、底にこげ色がつくことがあります。	
		「おこげ」で炊いたとき 炊飯量や洗米・水の量・お米の銘柄・季節など、炊飯条件によって、おこげの濃さ・かたさは変わります。	
	炊込みご飯・おこわが うまく炊けない	調味料を入れたあと、よくかき混ぜましたか。	調味料をよく溶かさないと、沈殿してうまく炊けません。
		具と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。	具は、米の上に均等にのせて炊飯してください。
		具を入れすぎたり、具を大きいまま入れていませんか。	具の量は、お米1カップ当たり75g以下にしてください。
		水加減は合っていますか。	具を入れる前に、水位目盛を合わせてください。
		最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 裏表紙	具を入れて炊くものは、白米にくらべ、最大炊飯容量が少なくなります。

	こんなとき・症状	原因の確認	処置(操作)方法
保温	保温温度が低い	保温を切っていませんか。(保温ランプ消灯)	
		「たべごろ保温」「保温切」になっていませんか。	「一定保温」に設定してください。 P.21
	ご飯がにおう 黄色くなる パサつく	●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。	雑菌が入り、においの原因になります。
		炊き上がったご飯を、よくほぐしましたか。	すぐに(約15分以内)ご飯を底からよくほぐして、余分な水分を逃がしてください。
		洗米が不充分ではありませんか。 P.12	ぬか分が残っていると、においの原因になります。無洗米も洗米することをおすすめします。
		24時間以上の保温をしていませんか。	変色・におい・パサつきの原因になります。短時間で保温を終了し、冷凍保存して電子レンジなどで再加熱することをおすすめします。
		夏場に12時間以上の予約をしていませんか。	長時間水にひたすと腐敗しやすく、においの出る原因になります。
		炊込みご飯などを炊いたあとではありませんか。	調味料を使ったあとはにおいが残るので、念入りに内釜・放熱板セットを洗ってください。 P.30~32
		放熱板・プレート・プレートパッキンなどの汚れやつけ忘れはありませんか。 P.30~31	
		内釜のふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。	取り除いてください。
		お米や水の種類により、炊きあがりのご飯が黄色く見えることがあります。	pH9以上のアルカリ水や、硬度の高いミネラル水で炊くとご飯が黄色っぽくなります。
		「保温切」に設定し、長時間ご飯を入れたままにしていませんか。	温度が下がり、つゆ・べとつき・におい・腐敗の原因になります。すぐにご飯を取り出してください。 P.21
		ご飯がにおうとき、べちゃつきが気になるとき P.21	

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みいただき、次の点をお調べください。

こんなとき・症状	原因の確認	処置（操作）方法
炊飯時間が長い	最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 裏表紙	
	メニューは合っていますか。	お米やメニューによっては炊飯時間が長くかかります。 P.15·17·19·22·24
予約が設定できない	予約を受付けないメニューや状態ではありませんか。	「うま早」「お急ぎ」「炊込み」「おこわ」、炊飯中、保温中は予約できません。
	炊飯 予約確定 を押しましたか。	予約操作の最後に 炊飯 予約確定 を押さないと「U1」が表示され、予約が確定できません。 P.28~29
○予約 を押すと「ピピピ」音が鳴る	予約を受付けないメニューを選んでいませんか。	
予約時刻に炊けない	現在時刻表示は合っていますか。	24時間表示の時計です。再確認してください。 P.5
	炊飯中に停電しませんでしたか。 P.5	
予約の開始時間が遅い	予約炊飯では、お米が水に浸されているため炊飯時間が短くなる傾向があり、予約炊飯開始時間と本文記載の炊飯時間とは異なります。	
予約をすると、「ピピッ、ピピッ」音が鳴り、すぐに炊飯を始める	1～2時間に満たない時間で予約した場合は、すぐに炊飯を始めます。	
蒸気口以外から蒸気がもれる	放熱板・ふたパッキン・プレート・プレートパッキンに異物がついていませんか。	取り除いてください。 P.31
	放熱板・ふたパッキン・プレートや内釜が変形していませんか。	お買上げの販売店で交換してください。（有料）
	プレートパッキンがはずれていませんか。 P.31	
	内釜の外側についた水分をふき取りましたか。	
上枠やご飯の中につゆが落ちる	お米の種類やメニュー、炊飯量、室温によっては、つゆが落ちることがあります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。	上枠やふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。
ふたが閉まらない 閉まりにくい	上枠やフック部、内釜の底に米粒などの異物がついていませんか。	取り除いてください。 P.30
	放熱板セット（放熱板・プレート）を正しく取付けていますか。 P.12	

こんなとき・症状	原因の確認	処置（操作）方法
炊飯・保温中に音がする	●「ブーン」・・・内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジー」・・・IH特有の通電音です。 ●「グツグツ」「シュー」・・・強火で沸とうしている音です。	
炊飯 予約確定 を押してしばらくすると「ピピピピ」音が鳴る	本体に内釜が入っていないためです。	内釜を入れてください。
ボタン操作ができない	炊飯・保温・予約中は 切 ○保温 以外は受付けません。	
ボタンを押すと「ピピピ」音が鳴り、ボタン操作ができない 「銘柄芳潤」	●「白米」「無洗米」以外で「銘柄芳潤」はできません。 ●「おかゆ」「中華粥」「炊込み」「うま早」「お急ぎ」「おこわ」「おこげ」「美容玄米」では「銘柄芳潤」はできません。	
ボタンを押すと「ピピピ」音が鳴り、ボタン操作ができない 「予約」	●「うま早」「お急ぎ」「炊込み」「おこわ」は予約できません。 ●かんたん予約中は「十字」ボタンの「分」操作ができません。	
残時間表示が1度に進む 止まる	量、季節、室温、水温、水加減、電圧などが変化してもおいしく炊きあげるために、炊飯時間を調整しているためです。約10～15分長くなることがあります。	
ご飯が炊けない（「デモ」表示が出ている）	店頭展示用（デモ）モードになっています。 〈直しかた〉 お米 と メニュー を同時に押したまま、電源プラグをコンセントに入れる。	
電源プラグを抜くと現在時刻の記憶が消える	内蔵電池が消耗しています。電池が消耗していても、電源プラグを差込めば使用できます。予約をするときは、毎回現在時刻表示を合わせ直してから使用してください。 P.5	内蔵電池の取替えは、お買上げの販売店にご連絡ください。（有料）
保温ランプが点滅している	「保温切」で炊飯終了後、放熱板のつゆ付きを抑えるために1時間程度加熱しているときに点滅します。 P.21	早めに召し上がるか、ご飯を取り出してください。
保温が自動的に切れている たべごろ保温 一定保温	72時間を経過すると、保温を終了します。 P.20~21	
保温が自動的に切れている 保温切	炊飯終了後、1時間程度加熱した後、自動的に加熱を終了します。 P.21	
保温の切替えができない	炊飯・保温中の設定・解除はできません。（ボタンランプ点灯）	切 ○保温 を押してから行ってください。（ボタンランプ消灯）

こんなとき

故障かな？と思ったら(つづき)

修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みいただき、次の点をお調べください。

こんなとき・症状	原因の確認	処置(操作)方法
電源プラグを差込んだとき火花が出る	本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。故障ではありません。	
電源コードが巻き戻らない	電源コードのねじれを直してください。	
プラスチックなどのにおいがする	使い始めはにおいが出ることがありますが故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。 本体のにおいが気になるとき P.32	
内釜が水もれする	内釜が割れたり、ヒビ・欠けで破損していませんか。水もれして本体の故障・感電・発火の原因となりますので、使用を中止し、お近くの三菱電機製品取扱店でご購入ください。	
表示部に「F8」が表示される	本体の下にタオルなどを敷くと、本体底面の吸気口がふさがれるため、「F8」が表示されて炊飯が途中で止まることがあります。	敷いてあるタオルなどを取り除き、電源プラグを抜き差しすると「F8」が消え、使用できます。再び、「F8」が表示されるときは、電源プラグを抜いてお買上げの販売店にご連絡ください。
予約設定中に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」音が鳴り表示部に「U1」が表示される	予約操作の最後に (炊飯 予約確定) が押されないと、予約が確定されず、お知らせ音が鳴ります。(炊飯 予約確定) を押して予約を完了させてください。お知らせ音の後、操作のない状態が続くと、「U1」が表示されます。 P.28~29	(切 保温) を押すと「U1」が消え使用できます。始めから予約を設定し直してください。 P.29
表示が出ない 消えている	●電源プラグを差込みましたか。 電源プラグをコンセントに差込まないと、表示は出ません。 ●停電していませんか。 ●電源プラグが抜けていませんか。	

＊誤って本体・内釜を落下させたり、本体・内釜の一部に割れ・ヒビ・欠け・ゆるみ・がたつき・変形が生じたとき、水や米などを本体に直接入れてしまったとき、多量にふきこぼれたときは、使用を中止しお買上げの販売店に点検・修理を依頼してください。

以上のことをお調べになり、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字(A1、A2、A5、A6、E0、E1、E2、E5、E6、E7、F3、F4、F6、F8、F9)を、お買上げの販売店にご連絡ください。

ホームページの「よくあるご質問 動画集」で取り扱いについて説明しています。
www.MitsubishiElectric.co.jp/lsg/faqmovie/

中華粥

- カロリーはおよその計算値です。
- カップは付属の計量カップ(1カップ約180mL)を使っています。無洗米は、無洗米用計量カップ(1カップ約170mL)を使います。
- 大さじ1＝15mL、小さじ1＝5mLです。(1mL＝1cc)

中華粥の炊飯容量
白米・無洗米　0.5カップまで

中華粥

ふつうのおかゆより水分が多く、さらっとした仕上がりです。
鶏ガラスープで味をつけて炊きます。

メニュー ◆ 中華粥
カロリー ◆ 1人分約69kcal

材料(4人分)
白米または無洗米 ……………………0.5カップ
鶏ガラスープの素 ……………………小さじ2

・鶏ガラスープの素がとけにくい場合は、少量のお湯でといてから入れてください。
・鶏ガラスープの素を入れなくても炊けます。
・具を入れて炊かないでください。

①米は水が澄むまで手早く洗う。
②内釜に米を入れ、水位目盛「中華粥」に水加減し、鶏ガラスープの素を入れて混ぜる。
③(メニュー) 中華粥 で炊く。
④炊きあがったら、温めた器に盛る。

中華粥トッピング

基本
あさつき……………………適量
ショウガの千切り……………適量
ごま油………………………適量

中華風
ワンタンの皮を揚げたもの………適量
(1cm幅に切って油で揚げる)
メンマ………………………適量
刻んだザーサイ………………適量

木の実
刻んだカシューナッツ…………適量
刻んだクルミ…………………適量
松の実………………………適量
落花生………………………適量
クコの実……………………適量
(浸るくらいのお酒でもどす)

魚介
ホタテの貝柱缶………………適量

等々、お好みでお試しください。

炊込み

炊込みご飯のコツ

下記のポイントをおさえると、
炊きあがりがよりおいしくなります。

炊込みの炊飯容量
白米・無洗米　4カップまで
発芽米・分づき米　3カップまで
玄米　2カップまで

1. 水はボウルにくんで、一気に加える

●最初の水はよく吸収されるので、ぬかのにおいを吸わせないよう、手早く水をかえるのがコツ。
水を、ボウルなど別の容器にくんでおき、一気に加えてさっとかき混ぜ、素早く水を捨てます。

2. 米を洗うときは手早く

●米が軽くこすり合わさるように「とぐ➡すすぐ」を水が澄むまでくり返し洗います。
洗い始めてから3分ほどで終わらせるのがベスト。

3. 具は米の上にのせて炊込む

●水加減をするときに調味料を加える場合は、加えたあとよく混ぜます。
●そのあと、具を米の上に均等にのせ、そのまま炊飯します。具を米と混ぜるとうまく炊けない場合があります。また、具の量がメニュー集より多いとうまく炊けないことがあります。(具の量は、お米1カップ当たり75g以下にしてください。)
●調味料や具を入れたまま、長時間おかないでください。
●「おこげ」はしないでください。

4. 蒸らすとき、具を加える場合は手早く

●具は、色を生かしたいものや前もって煮ておくものなどは、炊飯終了ブザーが鳴ったら加えます。
できるだけ手早く均等にのせ、すぐふたをして10分間追加で蒸らします。

5. 炊きあがったらふんわり混ぜる

●炊きあがったら、保温を切り、すぐに(約15分以内)ほぐして余分な水分を飛ばします。
このとき、まずご飯の周りにグルリとしゃもじを差し入れ、ご飯の上下が入れかわるようにふんわりと、よくかき混ぜます。

炊込みご飯が残ったら

1食分ずつラップで包んで冷凍庫へ。
電子レンジであたため直したり、なべに水と一緒に入れて火にかけ、雑炊にしても。

五目(かやく)ご飯

メニュー ◆ 炊込み
カロリー ◆ 1人分約483kcal

材料(4人分)

白米または無洗米	3カップ
鶏むね肉	50g
にんじん	中1/2本(約50g)
油揚げ	1枚
たけのこの水煮	30g
干ししいたけ	3枚
A 薄口しょうゆ	大さじ2
A みりん	大さじ1
A 酒	大さじ1
A 塩	小さじ1
A だしの素	適量
干ししいたけの戻し汁	

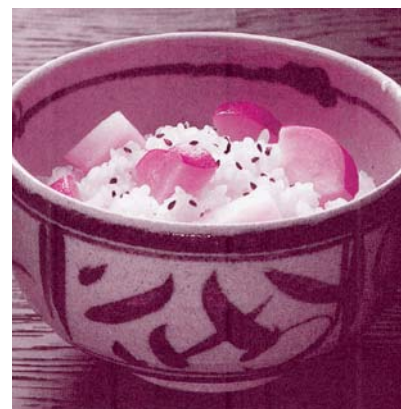
①にんじんは皮をむき、油揚げは熱湯をかけて油抜きする。干ししいたけは約500mLの水で戻して石づきをとる。鶏肉、たけのことともに全ての材料を細切りにする。
②米は水が澄むまで手早く洗う。
③内釜に米を入れ、水位目盛「白米」の「3」まで干ししいたけの戻し汁を入れた後、Aを入れて混ぜる。
④①の具を均等にのせて メニュー 炊込み で炊く。
⑤炊きあがったら全体をよくほぐす。

たけのこご飯

メニュー ◆ 炊込み
カロリー ◆ 1人分約439kcal

材料(4人分)

白米または無洗米	3カップ
ゆでたけのこ	200g
A だしの素	適量
A 酒	大さじ3
A しょうゆ	大さじ2
A 塩	小さじ1/2
木の芽	適量

①たけのこは穂先を切り分け、たて半分に切る。残りの部分は薄いいちょう切りにする。
②米は水が澄むまで手早く洗う。
③内釜に米とAを入れて、水位目盛「白米」の「3」に水加減し、混ぜる。
④①を均一にのせ、メニュー 炊込み で炊く。
⑤炊きあがったら全体をよくほぐし、器に盛って木の芽を散らす。

さつまいもご飯

メニュー ◆ 炊込み
カロリー ◆ 1人分約530kcal

材料(4人分)

白米または無洗米	3カップ
さつまいも	250g
酒	大さじ2
塩	小さじ1
黒いりごま	適量

①さつまいもは約1㎝の輪切りにして、さらに1/4の大きさに切り、水にひたしてアクを抜く。
②米は水が澄むまで手早く洗う。
③内釜に米を入れ、水位目盛「白米」の「3」に水加減し、酒、塩を加えて混ぜる。
④①のさつまいもを均等にのせ、メニュー 炊込み で炊く。
⑤炊きあがったら全体をほぐして器に盛り、お好みで黒いりごまをふる。

鮭の缶詰ご飯

メニュー ◆ 炊込み
カロリー ◆ 1人分約499kcal

材料(4人分)

白米または無洗米	3カップ
鮭の缶詰(約200g)	1缶
生しいたけ	4枚
昆布だし	500mL
A 酒	大さじ3
A 塩	小さじ2/3
A しょうゆ	大さじ1
あさつき	少々

①鮭の缶詰は身と汁に分ける。
②生しいたけは細切りにする。
③米は水が澄むまで手早く洗う。
④内釜に、米、①の汁、昆布だしを入れ、水位目盛「白米」の「3」に水加減し、Aを加えて混ぜる。
⑤①の身と②を均等にのせて、メニュー 炊込み で炊く。
⑥炊きあがったら軽く混ぜ、器に盛り、あさつきを散らす。

すし

◆すし飯作りのコツ

- 酢……………上質の醸造米酢を使うといっそうおいしく仕上がります。
- だし…………関東式は水と少量の酒で炊きあげます。
  関西式は昆布だしで炊きあげます。
- 合わせ酢……まぐろなど刺身を使うものは甘さを抑えて下記のすし飯より砂糖を少なめにします。
- 合わせ酢を混ぜるとき
  - ・ご飯が熱いうちに混ぜます。味がしみこみやすくなります。
  - ・うちわであおいで急激に冷ますとつやがよくなります。
  - ・ご飯はねばりを出さないよう、しゃもじをたてて切るように混ぜます。

手巻きずし

炊分け名人 ◆ しゃっきり/かため
カロリー ◆ すし飯のみ1人分約429kcal

材料(4人分)
米 ……………3カップ
酒 ……………大さじ1
合わせ酢
米酢 ……………大さじ4
砂糖 ……………大さじ2
塩 ……………小さじ1
のり ……………適量
刺身、卵焼き、納豆など ……………適量
青じそ、わさび ……………適量

①米は水が澄むまで手早く洗う。
②内釜に米と酒を入れ、水位目盛「すし」の「3」まで水を入れてかき混ぜ、炊分け名人 しゃっきり/かため で炊く。
③すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯を一気にすしおけにあける。
④うちわで湯気をとばしながらご飯をほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
⑤適当な大きさに切ったのりに、④のすし飯と好みの具をのせて巻く。

ひなちらし

炊分け名人 ◆ しゃっきり/かため
カロリー ◆ 1人分約598kcal

材料(4人分)
すし飯 ……………米3カップ分
干ししいたけの甘煮
干ししいたけ ……………4枚
A 砂糖 ……………大さじ2
A しょうゆ ……………大さじ1 1/2
かんぴょうの甘煮
乾燥かんぴょう ……………20g
塩 ……………適量
B 砂糖 ……………大さじ2
B しょうゆ ……………大さじ1 1/2
菜の花のおひたし
菜の花 ……………80g
C だし汁 ……………大さじ2
C しょうゆ ……………小さじ1
塩鮭 ……………2切れ
錦糸卵
卵 ……………2個
塩 ……………小さじ1/2
片栗粉 ……………大さじ1
水 ……………大さじ1 1/2
サラダ油 ……………適量
白ごま ……………大さじ2
イクラ ……………大さじ4

①すし飯を作る。
➡上記「手巻きずし」
②干ししいたけはぬるま湯につけて戻し、細切りにしてなべに入れ、ひたひたに戻し汁を加えたあと、Aを加え、汁気がなくなるまでゆっくりと煮含める。
③かんぴょうは水でぬらし、塩をふってよくもみ、水洗いし、かぶるくらいの水とBとともになべに入れ、汁気がなくなるまで煮る。煮上がったら粗く刻む。
④菜の花は、色よく塩ゆでして水にとる。水気をかたくしぼって1.5cm長さに切り、Cに5分ほどつけ込み、ざるに上げて汁気をきる。
⑤塩鮭はアルミホイルに包んで焼き、骨と皮を取り除いて身は粗くほぐし、皮は細切りにする。
⑥卵は水でといた片栗粉と塩を加えて混ぜる。これを、薄くサラダ油を引いたフライパンで2〜3枚の薄焼き卵にし、冷めてから4〜5cm長さの細切りにして錦糸卵を作る。
⑦すし飯に白ごまと②③を混ぜ入れて器に盛り、④⑤⑥とイクラを飾る。

鮭ずし

炊分け名人 ◆ しゃっきり/かため
カロリー ◆ 1人分約549kcal

材料(4人分)
米と合わせ酢 ……………P42と同分量
塩鮭(甘塩) ……………3切れ
しょうが ……………2かけ
貝われ菜 ……………適量
酒、酢 ……………適量
白いりごま ……………適量

①すし飯を作る。
P.42「手巻きずし」
②鮭を焦がさないように焼き、皮と骨を除いて酒、酢でほぐす。
③しょうがはせん切りにし、アクをぬく。貝われ菜は2cmに切る。
④すし飯に鮭、白いりごま、しょうがを入れさっくりと混ぜる。
⑤器にすし飯を盛り、貝われ菜を散らす。

いなりずし

炊分け名人 ◆ しゃっきり/かため
カロリー ◆ 1人分約874kcal

材料(4人分)
米と合わせ酢 ……………P42と同分量
油あげ(長方形のもの) ……………8枚
A だし汁 ……………200mL
A 砂糖 ……………大さじ7
A 酒 ……………100mL
しょうゆ ……………大さじ3
みりん ……………大さじ2
酢水 ……………適量
甘酢しょうが ……………適量

①すし飯を作る。
P.42「手巻きずし」
②油あげは半分に切り、袋状に開く。熱湯をかけて油抜きをする。
③なべにAを熱し、油あげを入れる。しょうゆとみりんを加え、弱火で煮る。(煮汁だけを煮つめ、再び油あげを入れて煮ると、つやが出る。)そのまま冷ます。
④油あげの煮汁をそっとしぼり、手に酢水をつけてすし飯をつめる。
⑤器に盛り、甘酢しょうがを添える。

手まりずし

炊分け名人 ◆ しゃっきり/かため
カロリー ◆ 1人分約359kcal

材料(4人分)
すし飯 ……………米2カップ分
白身魚(刺身用) ……………100g
スモークサーモン ……………8枚
おろしわさび ……………適量
レモン ……………適量

①すし飯を作る。
P.42「手巻きずし」
②白身魚は薄いそぎ切りに、スモークサーモンは長さを半分に切る。
③酢少々を加えた水にふきんをひたし、きつくしぼる。
このふきんの中央に白身魚を並べ、わさびをぬり、すし飯を適量のせて、ふきんをしぼって丸く形作る。
④スモークサーモンも同様にして作り、小さく切ったレモンを飾る。

おこわ

おこわの炊飯容量
4カップまで

赤飯

メニュー ◆ おこわ
カロリー ◆ 1人分約434kcal

材料(4人分)	
もち米	3カップ
ささげ	1/4カップ(約30g)
黒いりごま	少々
塩	少々

①ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したらいったん湯を捨てる。
②再びたっぷりの水を入れ、沸騰したら弱火にして、ややかために
ゆでる。ささげと煮汁は分けて冷ます。
③もち米は水が澄むまで手早く洗う。
④内釜に米と②の煮汁を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減する。
⑤②のささげを均等にのせて1時間ひたし、お米 白米、メニュー
おこわ で炊く。
⑥炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、お好みで黒いりごまと
塩をふる。

鮭おこわ

メニュー ◆ おこわ
カロリー ◆ 1人分約542kcal

材料(4人分)		
もち米		3カップ
生鮭		3切れ
みつば		1/2束
白いりごま		適量
A	しょうゆ	大さじ3
	みりん	大さじ3
	酒	大さじ3

①もち米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に1時間ひたす。
②鮭は1切れを4〜5等分に切る。
③みつばはさっとゆで、水気を切って長さ2㎝に切る。
④なべにAと、水300mLを入れて火にかけ、煮立ったら鮭を加えて、2〜3分煮る。
⑤鮭を取り出し、煮汁は冷ます。
鮭は骨と皮を取り、身を細かくほぐす。
⑥内釜にもち米、⑤の煮汁を入れる。水位目盛「おこわ」の「3」に水加減して混ぜ、お米 白米、メニュー
おこわ で炊く。
⑦炊きあがったら⑤の鮭を加えて全体を混ぜ合わせ、器に盛り、みつばを散らしてごまをふる。

山菜おこわ

メニュー ◆ おこわ
カロリー ◆ 1人分約438kcal

材料(4人分)		
もち米		3カップ
山菜の水煮		100g
A	しょうゆ	大さじ1
	塩	小さじ1
	酒	大さじ1
	だしの素	適量

①もち米は水が澄むまで手早く洗う。
②内釜に米を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」まで水を入れて、1時間ひたす。
③山菜は、洗って細切りにする。
④②にAを入れて混ぜる。
⑤③をのせ、お米 白米、メニュー
おこわ で炊く。
⑥炊きあがったら、全体をほぐす。

玄米

玄米の炊飯容量
3カップ(炊込みは2カップ)まで

玄米あずきご飯

メニュー ◆ 炊込み
カロリー ◆ 1人分約296kcal

材料(4人分)	
玄米	2カップ
あずき	40g
水	100mL

①あずきは軽く洗っておく。
②玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
③内釜に②を入れ、水位目盛「玄米」の「2」に水加減して、
あずきを均等にのせる。
④材料の水を加える。
⑤お米 玄米、メニュー 炊込み で炊く。
⑥炊きあがったら、全体をよくほぐす。

玄米のサラダ

カロリー ◆ 1人分約480kcal

材料(4人分)			
玄米	3カップ	玉ねぎ	1/3個
ツナ缶詰	90g	トマト	1個
レモン汁	適量	スライスアーモンド	適量
砂糖	適量	パセリ	適量
レーズン	適量	サニーレタス	適量
ブランデー	適量	フレンチドレッシング	適量
ピーマン	2個		

①玄米を炊いて冷ましておく。
②ツナは粗くほぐし、砂糖を加えたレモン汁少々をかける。
③レーズンはブランデーを少々かけておく。
④ピーマンは洗って、種を除いて粗みじんに切る。
⑤玉ねぎは粗みじんに切り、水にさらし、ふきんでしぼる。
⑥トマトは湯むきして輪切りにし、種を取って角切りにする。
⑦パセリをみじん切りにする。
⑧サニーレタスを洗い、大きめにちぎって氷水で冷やす。
⑨冷ました玄米に、②〜⑥の具を混ぜ、サニーレタスをしいた器に
盛り、アーモンド、パセリを飾ってドレッシングを全体にかける。

おかゆ

おかゆの炊飯容量
1カップまで （具を入れるとき0.5カップまで）

白がゆ

メニュー ◆ おかゆ
カロリー ◆ 1人分約134kcal

材料（4人分）
米 ……………………………1カップ

①米は水が澄むまで手早く洗う。
②内釜に米を入れ、水位目盛「おかゆ」の「1」に水加減する。
③［メニュー］［おかゆ］で炊く。
④炊きあがったら、温めた器に盛る。

おかゆトッピング アラカルト

梅おろし

メニュー ◆ おかゆ　カロリー ◆ 1人分約8kcal

材料（4人分）
梅干し ……………………1個　しょうゆ ………………少々
大根おろし …………150g

①梅干しは種を取って細かくきざむ。
②大根おろしと、①を混ぜてしょうゆで味をととのえる。

めんたい豆腐

メニュー ◆ おかゆ　カロリー ◆ 1人分約45kcal

材料（4人分）
辛子明太子 ……………1腹　酒 ……………………小さじ1
木綿豆腐 …………… 1/3丁　しょうゆ ………… 小さじ1

①辛子明太子１腹は、薄皮に縦に切れ目を入れ、中身をしごき出す。
②豆腐はほぐし、酒とともになべで煎り付ける。
③②に①としょうゆを加えて軽く煎る。

七草がゆ

メニュー ◆ おかゆ　カロリー ◆ 1人分約137kcal

材料（4人分）
米 ……………………1カップ
塩 ……………………適量
青菜
せり …………………… 適量
大根の葉 …………… 適量
かぶの葉 …………… 適量
こまつな …………… 適量
京菜ほか …………… 適量

①上記「白がゆ」の①〜③と同様にする。
②青菜類は、熱湯でさっとゆで、水にとってしぼり粗く刻む。
③①が炊きあがったら②と塩を加え、再び5分ほど蒸らす。

ひき肉と漬物

メニュー ◆ おかゆ　カロリー ◆ 1人分約101kcal

材料（4人分）
豚ひき肉 …………… 100g　酒 ……………………適量
サラダ油 ………… 大さじ1　しょうゆ ………………適量
漬物（しば漬けなど）…50g　七味唐辛子 ……………適量

①漬物は粗く刻んでおく。
②熱したフライパンにサラダ油をしき、ひき肉を炒める。
③ひき肉がパラパラになったら、①と酒、しょうゆを加えて炒め、七味唐辛子をふる。

七　草
せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろの7種

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

● 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間
お買上げ日から1年間です
ただし、下記の部品は消耗部品ですので、保証期間内でも有料とさせていただきます。
<内釜><放熱板（ふたパッキン）>
<プレート（ブッシュ）><プレートパッキン>

■補修用性能部品の保有期間

● 当社は、この炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。
● 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

● お買上げの販売店か下記の「三菱電機　ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

●「炊飯がうまくできないとき」（33〜35ページ）
「故障かな?と思ったら」　（36〜38ページ）
にしたがってお調べください。
● なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は
商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店にご依頼してください。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。
点検・診断のみでも有料となることがあります。

●修理料金は
技術料+部品代などで構成されています。
● 技術料…故障した製品を正常に修復するための料金です。
● 部品代…修理に使用した部品代金です。

●修理部品は
部品共有化のため、色等を変更する場合があります。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　三菱ジャー炊飯器
2. 形　　名　NJ-AW106
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況　（できるだけ具体的に）

■この製品は、日本国内用に設計されていますので、国外では使用できません。また、アフターサービスもできません。

ご相談窓口・修理窓口のご案内（家電品）

取扱い・修理のご相談は、まず お買上げの販売店へ

●お買上げの販売店にご依頼できない場合（転居や贈答品など）は、**各窓口** へお問い合わせください。

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて
三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。
1.お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的ならびに製品品質・サービス品質の改善、製品情報のお知らせに利用します。
2.上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3.あらかじめお客様からご了解をいただいている場合および下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示することはありません。
①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
②法令等の定める規定に基づく場合。
4.個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

ご相談窓口　家電品の購入相談・取扱い方法　受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター
フリーコール　いつもサンキュー　365日
0120-139-365（無料）
■ご相談対応　平　　日　9：00〜19：00
土・日・祝・弊社休日　9：00〜17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。
〒154-0001　東京都世田谷区池尻 3-10-3

携帯電話・PHSの場合
ナビダイヤル TEL 0570−077−365（有料）
ナビダイヤル FAX 0570−088−365（有料）
フリーコール・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は
TEL 03-3414-9655　FAX 03-3413-4049

修理窓口　家電品の修理の問合せ・修理の依頼　受付時間365日24時間

●三菱電機修理受付センター
フリーダイヤル **0120-56-8634**（無料）
インターネット
www.melsc.co.jp
携帯電話サイト
空メールの送り先：**fc8634@melsc.jp**
または2次元コードからアクセス。URLをメール返信します。
携帯電話・PHSの場合
ナビダイヤル TEL 0570−01−8634（有料）
ナビダイヤル FAX 0570−03−8634（有料）

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。
●電話番号をお確かめのうえ、お間違えのないようにおかけください。

K14B

仕 様

形名		NJ-AW106
電源		交流 100V 50-60Hz
消費電力		1350W
炊飯容量（最小～最大）	白米・無洗米・胚芽米	0.09～1.0L (0.5～5.5合)
	発芽米・分づき米	0.18～0.72L (1～4合)
	玄米・美容玄米	0.18～0.54L (1～3合)
	炊込み（白米・無洗米）	0.09～0.72L (0.5～4合)
	炊込み（発芽米・分づき米）	0.18～0.54L (1～3合)
	炊込み（玄米）	0.18～0.36L (1～2合)
	雑穀米（白米・無洗米）	0.09～0.72L (0.5～4合)
	雑穀米（発芽米・分づき米）	0.18～0.72L (1～4合)
	雑穀米（玄米）	0.18～0.54L (1～3合)
	おかゆ	0.09～0.18L (0.5～1合)
	中華粥（白米・無洗米）	0.09L (0.5合)
	おこわ	0.36～0.72L (2～4合)
	すし・おこげ（白米・無洗米）	0.09～1.0L (0.5～5.5合)
	エコ炊飯（白米・無洗米）	0.09～1.0L (0.5～5.5合)
	うま早・お急ぎ（白米・無洗米）	0.18～0.54L (1～3合)
コードの長さ		1.0m（自動コードリール）
外形寸法〈幅×奥行×高さ〉		285×320×249（mm）
質量		約5.7kg
最大炊飯量		1.0L
区分名		B
蒸発水量		10.6g
年間消費電力量		84.7kWh／年
1回当たりの炊飯時消費電力量		163.0Wh
1時間当たりの保温時消費電力量		16.8Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量		0.93Wh
1時間当たりの待機時消費電力量		0.74Wh

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、お米 白米、メニュー エコ炊飯 での電力量です。（米450g・水570g）
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでもめやすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」測定法による数値です。区分名も同法に基づいています。
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 消費電力は炊飯時に瞬間に消費する最大の電力です。保温時は約500Wです。
- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。
- 工場出荷時（お買上げ時）は お米 白米、メニュー エコ炊飯 に設定されています。

〈便利メモ〉

お買上げ販売店名	電話
お買上げ日	年 月 日

愛情点検

★長年ご使用の ジャー炊飯器の点検を！

熱・湿気・ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	●電源コードやプラグが異常に熱い。 ●コゲくさい臭いがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●冷却ファンが回らなくなった。 ●その他の異常・故障がある。

ご使用中止	故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728−1

ZT933Z954H01＊